A M I L

1724

Anna Margaretha Justina

Lindheimerin

Anno 1724.

Wer in der Eitelkeit Vergnügen sucht,
Der schmeckt im Anfang zwar gar süsse Frucht.
Doch kommt das Ende nach. Der Holy nützlichs
Der Tugend und dem Fleiß, die Ehre folgen
Ihr.

Descriptio Ponderum et Mensurarum Medicarum.

Gr. gr.	designant	Granum.
℈. ʃ vel ß		Dimidium Scrupulum.
℈. 1.		Scrupulum.
ʒ. 1.		Drachmam.
ʒ. ß.		Unciam dimid.
ʒ. 1.		Unciam.
℔ ß.		Libram dimid.
℔.		Libram.
M.		Manipulum.
N.		Numerum
℔		Sigillum
Ana		Aequale pondus aut mensuram duorum vel plurium medicamentorum.

Granum, minimum pondus est, quo utimur albi piperis granum ad aequans, ejus viginti Scrupulum, Sexaginta Drachmam constituunt.

Siliqua pendit grana 4.
Obolus pendit grana 10. seu Scrupulum
dimid.
Scrupulus pendit obolos 2. seu grana 20.
Drachma grana 60. seu 3. Scrupulos ~~est~~
est octava pars Uncia.
Uncia est duodecima pars libra.
As, vel Asis, uncia duodecim, seu
libra Romana drachmarum 96.
Libra Medicinalis, continet duo-
decim Uncias.
Marca continet Uncias octo
seu sedecim Lotones, et hac utun-
tur Aurifabri. Bes Romana libra

Recept oder anleitung wie Man die fir angefürte Specereyen nutzen gebrauchen soll.

1 ℔ gelbes wachs
½ ℔ weisses wachs
¼ ℔. Kügel Lack.
¼ Vor einen grossen Terpentin
Vor zwey Loth gutten braunen
Vor zwey Loth rauch gelb.
Vor zwey Loth Distelblum grünspan
¼ ℔ Colophonium.
3. batzen Zinnober.

NB. Brauchen blutt das in stroh liegt.

Wünsch zu machen.

Nim gelbes Wachs, darzu Terpentin, lasse ganz fein auf den Kohlen zergehen, wan es zerschmoltzen ist, so nim gestossenen Kugellack so viel darin, als man meint es hab die rosinen farb; also den grün Man die salbe formen soll, und nimbt gestossenen weissen Wachs, also stark, und thue es darin und wol mit einem Höltzgen nach gestossen, lasse es 2 stund kalt stehen, alsdan streicht Man mit einem warmen messer gantz dünn, man kan auf 2 gantzen Pflaster darin machen, N. sonsten kan man auf die Rosinen machen.

Rouble zu machen.

Rimb weissb wachs, lass es ganz sachte zergehen, Rimb Zinober so viel darein als man meint es sey genug, auch ein gutta mastix, die Tinctur darein, als dan Rührt gar zu sammen in die form gegossen, und darauff wohl ein und fur sein gesmirt gewittelt.

Die Kättige zu machen.

Rimb weissb wachs Nem dan schönen lass es in einem ganz neuen Tigel zergehen, dasselb nur halb geschmoltzen ist, schonen wenden die Kättige ganz braun, dan Roubl Rein Terpentin; wan es kalt worden ist, und auch die wenig warm, so schmirt es mit einem warmen messer dünn dünn, polirs es, mach es mit Firnißlack oben ein wenig wolf, gib ihm den glantz Nem dünnen gummi

wasser

Klassen besprengt mit Salz, und beiser ab nass gemacht wird, muss erst das grüne blatt darauff gemacht werden.

Eyer zu machen.

Die Eyer werden klein wie sonst, wie sie Kattig gegessen, wan sie kalt sind, nimbt Man ein stück reiss klaub; wan es gar gangen ist, macht man ein wenig weisse gelb darein, als man meint, es seie das gelbe Vom Ey.

Junge Tauben zu machen.

Nimb gelbe klaub, und 2 maass Essig darein, lass es zerschmeltzen, gibs in die form; wen es kalt ist, dan butzt man es subber, nimbt, weisse klaub, besprengt das junge 2. 3 od. 4 mahl oben und mitten damit, die füss werden mit schwartzen klaub oder mit kohlen bestrichen. alsdan nimbt Man ½ th. Calpeter lass es zerschmeltzen, und ist zu merken, dass es weiss seye sein muss. bis alle blasen vergangen sind.

und

Und es inwendig außgenellet, darnach
nimbt man gülchen Mirram und streuet
es in das fein Calcotinum auch ein gutte
messer spitz voll Franckin, und wan es
recht fein ist, als ein obungedacht, so wirdt
es mit dem Pinsel gebraucht, und
darnach glänzend klarer gundorsten, das
es den glantz behält, auf wanden die
Vögel saubern und schön gebraten, wie
das nit ehrung braucht bleibt dann kombt
das es rötlig wirdt.

Die Firnüs zu machen.

Von weissen Pfaffs gegossen, und es
mit blauen saft Muschel 4 od. 5 maß auf
den Rücken gestrichen, und den tag mit
silber mischel mit gümmi klasser allab
angemacht.

Brun zu Machen,

Distillirn grünspan. Kein Zerstossen und
so viel in galleb Wasch gethan, als man
Maint soll grün, Dunckelgrün, grün
zu

6. Zu machen, wie lang man probiren muss.

Die gibs[illegible] zu machen.

Die Gibsformen Mussen allzeit sauberlichen
wasser und sand gedruckt werden, so dass man
es brauchen mag, gemachsweis ausgedrucket.

Die Formen zu machen.

Rund gelbwachs, lass es ganz flüssig zergehn,
als dan rundt man dasselbige gemischen,
wol klein gestossen, wie dan auch zerstossen
und thu das wachs gessam, als dan
probirt man, ob es die farbe hat der formen
haben, als dan gest man thu den formen,
es muss unten nit leg haben, dass man
es wol ginssen kan, wan es nun kalt
ist, wird der untertheil abgeschnitten, als
dan legt den formen wieder darein
und gusst wie wachs darauf, wan es
kalt ist, nimt ein fein messer, und
streicht hin über, wie dass weisse angesetzt
ist, damit man mache, es sein so gemachen,
wan es gebrichet ist, bürget man sie
kleine, legt es in die schüssel, gibt
baumöl und essig darüber zu reden

die

Die Nüsse zu machen.

Gelb reuss mit gestossenen umbra gefärbt probirt, ob es der Schale eins gleich ist, wan die Nüss gegossen ist, schneidt man den braunen Rand fübst gleich ab, wan es noch Kalk ist, macht man nie wenig weiss reuss mit gestoss-
=nen gülchen mögen an, probirt, ob es das gelbe von der neun nüss hat, sonsch thu ein tuss gesprigt, und thun die selbe gibsform, allwo der braun abgeschnitten ist, gethan, und den andern theil mit der selben Nüss Schalen darauss gethan, zuthan, und gestrendt gestüttelt, so stosst das gelbe ausst den braunen, und bleibt an der faichten fübst gebüzt.

Die Schalen zu machen.

Nem fest nimb 16 loth Zucker, stosse ihn klein, siehe ihn durch ein, siebgen, nimb 8 eyer, schlage sie unter den Zucker, nimb ein messer spitz

voll

Roll salz, und so dick süßer butter,
als ein gänß Ey, alß dann nim bey so
viel mal darunter, daß es einen
teig gibt, und dan die gestalt so
groß oder klein gemacht, als man will,
und dan mit zucker und ein wenig
semen und gebacken.

Zwie-gebacken zu machen.

Nim mal so viel dig dünckt alß die
braucht sein wann Naßt, darnach sind
sechs milch, darauß einen starcken
teig gemacht, und mit Eyer windem
dünn gemacht, und dan ein wenig
weißen arbeiten, und vermischen Coriander
ehmin, und dan in einer Carten
offen getrücknet, darnach in stücker
geschnieden, und in butter gebacken.

Kuchel

Kastal gebackn zu machn.

Einn Kastal in vier stücker zerschnitt, in einn wen stund galegt, und dan in mel gewalgert, und dan fürtag gebackn. Noch einn andern arth mit mel nit Eyer eingerüert und z Eyer dann gethan und den Kastal rund geschnitten, und dan in Butter gebackn.

Schnee zu machn.

Nimb von iz Eyern das weiß, mit einer scharpfen Ruthen so lang geschlag bis Einn gerst gibt; dann thu man milch in einer pfann sieden lassen, und dan von feür gethan, und dann das weiß hinein gethan, und mit der Ruthe wacker geschlag,

dannach

10. Darnach windt Einwenig auff das Feuer gesetzt, und alss fein gesiedet, und dan mit einem schönen Löffel in ein schüssel gethan, in den Keller gestellt, biss es Kalt ist worden, und dann nimb die übrige Milch, thue die Zwölff Eyer gelbe darein, Zuckerstritten gar wöhl, in ein schüssel gelegt, und dan die Milch darüber angewirbelt, nimb einen wohlen saft in einen federkiel, und streich umb die schnitten herumb, darnach nimb den steen, mache ihn mit einem löffel zu balla und die schüssel herumb.

Eine Inwendige guitten Tattwerg zu machen.

Gestalt und Von der steinen gewinnegle Guitten zo oder so viel man will, in einem

Faubaren

saubern hafen gesotten, biss sie gantz
weich und zerfallen, alss dan durch ein
Tüchlein gebunden, darzu hatt ein
halbe maass und ein pfundt Zucker
mit einander sieden lassen, biss es
ziemlich dick wirdt, und wohl zu bestreichen
ist alsdan in die Modell gegossen.

Schön hell gutten Lattwerg zu machen.

Nimb schön äpffel guttan nach dem du
viel machen wilt, thue sie in einen
hafen, oder schüssel, thue ein wenig
ausgepressten guttan safft darein,
damit sie gar wohl ab, darnach so
stehe das täpflein fein sauber herz
unter, und staab das beste marck
herab, reibe das marck durch ein
fein tuch, nimb so schwer safft alss
Zucker, und thue den Zucker wohl

darein

12.

darein, lass sieden bis Es faden gibt, darnach so thue zu einem pfund zucker ein halb viertel pfund weniger marck, als zucker; thue das marck in den zuker, wan er noch siedig ist, lass aber das marck nicht darinnen sieden, sondern rühren es wohl durch ein ander, und giess es darnach in gantz modell, lass es kalt werden, alsdan thue sie heraus. so sind sie schön fein, man mag die modell nicht waschen oder sonst etwas darein, wie man will, man kan auf gewürtz und citronen darein thun, was man darein haben will.

Köstliche guitten Zeltlein.

Erstlich nimbt man guitten so viel man haben will, und wäscht sie fein sauber ab, darnach thut man sie in einen

waster

Wasser bis das Fäßlein schwimmt gesetzt,
als dan zieht man es ab, und stabt
das beste Marck davon, und treibt
es durch ein Haarsieb dannach
klingt man das Marck und wegt
dasselbe so viel Zucker, und läutert
den Zucker mit süssem wasser
wohl, und läst ihn sieden, bis das
Wasser wohl zu gesotten ist, und
der Zucker wieder anfängt dick
zu werden, das er springt und nicht
mehr Zähe ist, dannach thut man das
Marck darein, und rührt es, bis
es sich von der Pfannen scheidt, und
auf den boden etwas blättlein gibt.
als dan gießt man auf Zimmet teller,
die zu vor wohl mit rosen Wasser genetzt
sind, und wan sie nie wenig trucken,
das sie gern von den Tellern gehen

so

so Zeichst man ßs Fewnlein und beschwerts auff beyden seytten. und Zücker, lass es darnach allgemach in der stuben trucknen, so werden sie fein hart, das man es brauchen kan, alss dan sind sie weiss.

Die Fatlein auff ein andere arth zu machen.

Die gutten gedämpfft, alss zu dem andern auch zu einem pfund Zucker nimbt man ein pfundt marck wan die gutten gedämpfft sind, so Zeichst man das Fatlein ab, und reibt das marck fein klöss ab, darnach thut man zu einem pfundt marck ein Citronen safft, und stosst sie so klein alss man kan, darnach thut man das marck

und

& den Zucker &
& die geschnittnen Citronne, wie
dann aus den saft aus der Citronne
darein gedrückt, in einem pfännlein,
& läss es über einem gelindt feüer=
lein sieden, bis es sich fein glat von
der pfann stelt, alsdan thüt man
ein wenig darauss auf einen Teller,
& läss es kalt werden, & wirds
& nit zücker, alsdann kan man
model darauss drucken, wie man
gern haben will, oder auf einen
zinnen Teller gethan die zucker
mit rosen wasser genetzt sind.

Kräfftige Letzwurtzen von Citronen & guttan

Erstlich nim 5 oder 6. gross guttan
knöpfel, thü die butz & stiehl
da man wasser für sauber ab, thüe
darnach in ein sauberen Messingen pfann,
& und

16.

Und giess frischs wasser daran, lasse
aber nimm gelinder feuerlein gemach
sieden, damit bisweilen umb, dass sie
nicht einer seiten anbrenn wie auff
der ander, und wann sie nun anfang
ein wenig weich zu werden, so sind
sie genug gesotten, alsdann muss man
sie stehlen, und länglich schneiden, dass
wasser aber, darin sie gesotten
muss man aufheben, alsdan nimb 3
oder 4 Citronen nach dem sie gross
sind, thue das marck und steine
heraus die weisse und gelbe schelen,
auch so länglich schneiden, wie auch
den gritten, binde alles in ein sauber
leinlein und siede sie in obgemeltem
wasser, bis sie im angreifen, weich
sind, und thue also unter die geschnitte
zen gritten, man kan auch Citronen
saamen thue, wann man es gar
köstlich machen will, wenn es dann
mit-

Mit einander, und zu einem Pfund
guitten und Citronen thue ein gutt
Pfund Zucker, thue alß zu samen, in
ein Pfan, und siedts so viel alß nöthig
von obgemelten wasser darein, doch
nicht zu viel, und ein halb viertel
auß gepreßten guitten safft: dan
die guitten und der Zucker geben
auch safft: und wenn alß mit einem
Löffel, laß alß finden, wenn alß fast
stehen will, unter dessen muß das
Marck von Citronen sauber auß
gedrückt werden, und erst auff
die unterste letzten gesiedtes,
es darff nicht lang mehr siedten,
und wan alß schön dick ist, und
das rechte safft hat, in die Häfelein
gegossen, und mit einem löffel unter
gedrückt, daß die Schalen nicht über

sich

sich stossen. alss dan sindt sie rechst.

Ein gutta magandattwergen

Nimb gutten saffe, thue die gestuttten Guttan darein. lass es wohl sinden, treibs durch einen strosser über sauer, wan sie schier fertig ist, so thue Zucker darein, nachdem du es süss haben will, wan sie ganz fertig ist, dass sie glatt heraus gast, so nehme zu einen pfundt dattwergen 2 Loth nägelein, muscatnüss nudt blug, jeder ein gündlein, Ingwer anderhalb gundlein, Cubeben ein gründ, citronen schalen ein loth.

Ein andere gutta Dattwergen zu machen.

Nimb schön guttan äpffel schelsie ein wenig klein und stundt sie zu schiffelen, lege in einen topff,

so

so Jnk Jr ast haben wilt, Jarmasmind di
bitzen, vnnd gnd sie ainstarmesz vnnd dan
sasst, so Buss Jr ast haben wilt, gisst da rüber
vnd lasst ast stehen, so wirdt sie schön hell
vnd klar.

Guitten Marcipan.

Ob schon zeitiga, gestrefelta vnd vngsaurz
gewinnigkna guitten nit sehr thund,
Kocht sie mit wenig Wasser gantz zer-
rinnen vnd zerfallen, alsdan nim halb
thund geschossnen Zucker Jrnin gestan
über dem feur rür sie andren Marcipan
abgezogen, alsdan mit Krafft-Oel
Jrschmalz in der model gedrückt, vnd
gebacken.

Süsse Lebkuchen zu machen,

Zimmet drey quintlin muscatennüss
2 quintlin, Jngber vnd negelin jedes
ein halb quintlin, nuxmuscaten Citronat
ein Loth, Jnsonds alles klein geschnitten,
Zucker vnd schön mehl jedes ein halb
thund, mit 2 Eyer Dotter, 2 Loth rosenwasser

zu

zu einem Teig gemacht wie Zuckermodel gemacht, trucknet, auf oblaten gelegt und gebacken

Confekte Früchten.

Man nehme ein Citron oder Pomerantzen Schneide sie auf, daß der safft und saamen kan heraus genommen werden doch aber die früchte ziemlich ganz bleibe, und nicht gar zerschnitten werden, reibe sie mit Kochsalz Klingt alß das äußere dem Citron erhalten lassen, und gepülverten Zucker darüber gegossen, an Tag und nacht stehen lassen, alß dan kan man sie heraus nehmen, den Zucker wohl abklopfen lassen, auch in der Luft etwas abgetrocknet, abgedachten Zucker kan man etwas dicker sieden, daß er die frucht Zu klingen hat, in solchen Zucker dan man obgemeldte oder auch andere früchten legen, sie werden

Marzipan, Confect, und Comfit in gelb,
Ihr Farb gedrücket werden, was aber
Früchten sachen anbelanget, so man Confiren
will, brauchen solche Kunst. sind, sondern
werden also trucken, in den Farben
Zucker gelegt, sonsten gedrücket. ——

Künstgelassen Zucker werck.

Nimb nit Farig tragant, giesse ihn in
gutten brandtwein, nimb ein Vierdel
stund in einen mörsel gestossenen
Zucker, thu einwenig tragant unter
an den zucker, stoss so gewaltig, bis
der Zucker an ein massa gibt, nehe
nit zuber Lüglein in welchen Farben
alles gestossen zucker, thu auch ein
zuber brett, thu das Corigiren drauf,
schneide es wol, das es Zimmlich
fast ist, wirckens auf nicht gar zu dünn,
trückt in die Modell, backt in der
Torten pfan, wie das obgeschrieben.

Gutt spanisch Zuckerbrodt.

Nimb ein ℔ Zucker stoss ihn gar klain, thue ihn in einen gelassten Urglästrasaften, schlag iz oder ihr 4 für darnach ein gross stuck drein, rüehr dus miteinander ein gantze stund, thue darnach 4 löffel voll rosen wasser drunter, und ein ℔ vom aller besten stärn Mehl, fülle es darnach in die papirlein, wan du aber schnitten machen wilt, so nimb von dem gerührten teig, fülle es darein, thue aber das blatt vorhero ein wenig schmalz, wan du aber wilt schnitten backen, darnach du viel machen wilt, so nimb 4 löffel mehl mit Coriander, thun, wan du aber wilt rundt zucker brodlein machen, so nimb wieder von dem gerührten teig in ein becken heraus, rühr noch ein löffel voll mehl darein, wan du es aber gutt machen wilt, so nimb gar klein gestossenen

zimmet

Mandel Jrein, und laß das mehl blaichen, setz es fornach auf ein blech laß es nit gar lang in dem backofen backen.

Zoffa Fleischen.

Nach dem leig mit Laimb ußstreichen, darlaß ein ehrung schmaltz, und schütt es auf darein, nimb ein Ey, oder zwo Dotter, nachdem du viel machen gebilt, reschnabesser, Zucker Zimet Ehsser, Zimmet.

Muscat Zilten

Erstlich nimb ein schmalt Mandelen, stoß sie, aber nit klein, nimb darnach landerthalb viertel Zucker ein loth Zimmet, ein loth Nägelein, 2 muscat nüss, stoß dieses alles gar nit klein, rühre es fornach unter die Mandelen, nimb dan 2 Eyer das weiß und 2 löffel voll rosen ußstreichen, mach runde löffel voll, backs fornach wie die Macronen, man kann auch vergülden.

24.

Gute Macronen zu machen

Nimb ein Viertel pfund mandlen, ein Viertel pfund zucker, das ander vom ey. thue es zusammen, in ein pfänngen, und treibs ab, darnach thue ein halb viertel pfund zucker und einen löffel voll rosenwasser darzu, und schneids unter ein ander gemischt und gebackhen.

Marcipan.

Ein halb pfund mandel klein gestossen, ein halb pfund zucker ein halb pfund ayr gar zerb gestossen, in einen messingen pfan, den teig etwas ab gedünckht, darnach nimb 4 loth rein gerockt Mehl, thue es darunter, den gedrückten teig damit, schick es wohl, und ein halb pfund zucker, ein wenig rosen wasser, schicks es wohl und streichs als dan in die Model.

Mandel brockin.

Erstlich klaub ein Pfund Mandlen, legs in ein Kalt wasser, und setz es auf das Feur bis sie fein schelen lassen, darnach stoss sie aber nicht gar klein, mit wasser abtreib, das sie nit öhlig werden, alss dan nimb zwey loth Zucker, und drey Eyer das klar, nicht unter einander, setz es auf die Glut, formire es wie dir gefellt, alss dan gebacken, wan du es fein haben wilst, so Vergults B.

Romani fintz

Nimb zwey Eyer nach dem du machen wilst, und mach ein Leiglein mit Zucker darauss nimb gestossen Cubebsen, und wenn es alles mit geschlagen wird, thue Zimmet und Pfeffer darein, und schlags in den Leig, backs in der Pfann, wie nitten die Zimmet Küechlein.

26

Eine schöne Lebkuchen von Zucker und Honig.

Nimb ein Pfund reinen Zucker, und ein Pfund Honig zusammen in einen Hafen, einen guten Pfund Stein, darein lasse über dem Feuer schäumen, bis rauch. Dan durchs Tuch gedrucken, zu diesem saft gestossen drey Viertel Pfund Zucker Lebkuchen in der Pfan sieden, bis es auf einem Zinnenen Teller stehen bleibt, du kanst auch Citronen Schalen so klein als möglich darein schneiden, wan es auf einem zinnenen Teller gestanden, kanstu sie in die Stöcklein schneiden.

Ein anderer Zucker Brodt zu machen

Nim 3 Viertel Pfund Honig, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund gar klein gestossenen Mandel, Zimmet, Näglein, Muscaten Nuss gerieb

gestossen, das mit grab/grob, klein gesnittnen
Citronen schalen, od Citronen, und mit
gantzen Eyern die Mandel abgeriebet,
das es fein glatt werde, darnach das
andere auch darein gethan, das es fein
dick werde, wie ein ordinarie biszgotten
teig, alsd wohl abgeschlagen, und in ½
nickel biszquiten Model gegossen, und wie andere
biszgotten gebacken das sahl man ein zu
stunden stritten wirdt, wie ein dünn
gesnitten brodt, und wirdet in der
besten schan gebrauchet.

Vom Zucker brodt zu machen.

Nimb Zucker nach dem du viel machen
wilt, so nimb ein pfundt Zucker,
reibe, und sibe, für das er fein
lauter ist, darnach nimb zu disem
Zucker 11. od. 12 Eyer nach dem sie
groß oder klein sindt, schlage die Eyer
in den Zucker und reibe die Eyer
und den Zucker immer auff ein seithe,
in ein gefäss, biss es weiss wirdt, darnach

Thü eß in ein schüssel, und thün ein
Viertel pfund schön weiß mehl darein,
~~reiben~~ reß zu vor darein siebt, daß eß
schön lauter ist, darnach rühre das mehl
in den krig allab wohl durch ein ander,
biß eß recht dick wird, ist eß aber zu
dick, so thustü mit abwasch rosen wasser
helffen, darnach setze eß auf ein blech
in einen backofen oder Laden
pfan.

Citronen brodt zumachen.

Erstlich nimb 4 oder 5 Eyer das weiß,
nachdem die klein sein will, rühre von
den besten gesiebten zucker darein,
biß eß ein kriglein gibt, das man eß
wohl rühren kan, reib darnach Citronen
schalen darein auf einem reibeisen
darein, und rühre eß darunter,
darnach, darnach drucke sie in den modell
oder formiern eß mit der hand, wie
du eß haben willt, und backe in einer
Laden pfan.

Einen guetten saft Kirschen wein zu machen.

Nimb darzu ein Kirschen, so viel man will, klopfe sie saubl dann kan in ein mörsel mit einander, thue darauff 2½ Maß von solchem saft wie vorgemelt gutten alten einen wein, lasse es also stehen. und darnach thue diesen saft in ein ling und presse denselben wie einen süssen saft Kälberlein aus, od. in ermangelung dessen Kälberlein Zieche denselben mit einem Ling wohl aus, wenn das geschehen, so lasse den ausgedruckten saft durch ein reinlich saubers ling od. säcklein, wie man den Hypocras macht, laufen, solchen durch gelöschtem saft lasse darauff in ein starckes glaß, od. steinern krug, und thue zu 2½ maß desselben 2½ ℔ Canarien Zucker, 1 Loth Zimmet 1 Loth nägelein diese stück müssen wie gestossen werden, in ein klein säcklein gethan und in den

30. Drauck gesundt zu werden, ist sehr lieblig zu trinckhen.

Zimmet Küßlein zu machen.

Nimb Rom lossen Zucker, klos. ihugar klein und wäsch ihn Durch ein Zeserlen siebgen, darnach Nimb tragant, nachdem di viel machen will. lege ihn über Nacht in rosen wasser, darnach klopfe den tragant und Zucker wohl durch ein ander, bis Er ein Teiglein gibt. da muß man den Zucker nach und nach in den Mörsel thun 6 Löffel voll, darnach nehmen den Zimmet all und gibs darein bis der gantz starck genug ist, darnach mach runde Küßlein das aus trocknet dan ein Model drauff, so gibt es Küßlein lass für sich selbsten trocknen.

Zucker Hütlein zu machen.

Nimb 12. Eyer zerklopfe sie ein wenig wasser darein thue ein pfund Zucker daran, klopfe es ein gantze stund mit einander auf ein wenig dieß

Und fünfal klein geschossen, wan es nu ganz
klumt gaklofft ist, so thun in klumt stön
wisse mehl darein, Man Muss alsdan nur
auf einer seithen rühren, aber mehr länger
bis man das Mehl nicht mehr sihet, dan
giess es in ein blech, welches mit butter
bestrichen, und mit mehl bestäubt
ist. Dan in den Backofen gestalt rundt ge-
backen. bis es gnug ist, darnach schla
es aus dem blech, das Zuckerbrodt
muss in den Backofen, wan man das brodt
aus nimbt. schneidt alss den stutten heraus
lege die stutten auf ein papier, und
thue sie in den ofen, lass ein wenig
braun backen, ist ein gutt Zuckerbrodt.

Zuckerstutten in dem blech zu machen.

Nimb ein halb pfundt Zucker klar
und klopfe die eyer ein ganz pfundt
alss dann thue ein halb pfundt stön
mehl darein und ein wenig rosen-

Wasser, und zu gutter Massen stückhen voll geschnitten anies und fenchel, und rühre es mit dem Mehl in dem Zucker herumb, alss dann bestreiche das mehl alles mit Butter und bestreue es mit Mehlem Mehl, in einen backofen, wan das schwartze brodt herauss gethan wirdt, und wan es schön braun gebacken ist, so schneide es zu schnitten, thue es auff ein Papier und lege es nacheinander wieder in den ofen, bis sie schön gelblig werden, alss dan habe es in einer Cap auff.

Ein Schein fasst zu beschreiben,
das er so gross Reibt wie
Er dann der Kalter
Lauffe.

Erstlig muss das fass zu bevorab werden wie man bey dem Reifen schein zu thun pflegett, sag das das fass noch einmahl so gross ist, alss der schein ausmacht, darauf müssen die Trauben in einem Lag

Gahren und gedämpft erwarten, Das Faß
worein der Wein soll, muß zu vor mit
unser alß Roggenmaß so viel schwefelaus
gebrandt erwarten. Darnach gist man den
Wein in das Faß, und spundt daßelbig
fest zu, und erhalgt daßelbig etwa
gutte Viertelstundt und läßts liegen
10 od. 12 Stund, Darnach abgelaßen,
so wird sig die Hefen unten hin ge=
setzt haben. Das Faß darein der Wein
kombt, muß mit dem vorigen gleich
groß sein, auch muß das Letzte wie
das Erste mit dem schwefel versehen
sein. auch wird es so gewalgert wie
das Erste, und muß solgs so lang
gethan werden biß der Wein hellund
klar ist Das alle unsauberkeit herauß
kombt, so ist es zu merken, daß
Das Walgern ablaßen und aufthuung
4. bis 5 Tag wohl gar 6 Mahl geschehen
muß, wan solches geschehen, so ist der Wein

so soll und klar, alss der saam rein darnach schütten in ein fass dass nüss so grosser oder so klein ist, und wenn ihr noch ein wenig auff so dan es liegen ein gantz fass, und bedoubl dann dann, alsdt auf nüss abfallen. aber nach der zeit muss man ihr ablassen, und wohl aufbrauen, dan der spundt muss ihr erfallen, aber dass muss man wissen, dass der spundt wohl abgezogen alsdt, alss dan sie gemacht alsdt, so sind sie den monsten dan stadten, und ist der allein gesundt zu trinken. oder zu gebrauchen wie man will.

Nussmuslein zu machen.

Nimb nüss pfundt gewenbenen zucker und ein pfundt süss nüssl, loitz od. 3 Citronen die schalen, gewinbenz loth

Zimmet, i Löffnägelein vin gimslein, Ingber, allss gestossen aber nüst zu klain, vind 6. Eyer vnd rüehr vinen Löffel voll mehl vnd Zucker nach dem andren hinin, allss dan sind in aben weichen dicken, dan thü den Täig in ein Pfännel, es darff nüss gewirckt werdz aber es muss immer feücht bleiben. Dan kanstu die Form vin ebnig mehlig machen, vnd ein streüwlin in den grössen Pfünlein täig herausnehmen, vnd vntem Täiglein daraufmachen. Dass bleib kanstu mit kreüzer Eisen stuiren, vorauff man sie legat, allss dan back sie gmächlich, sie müssen nit braun sondern ebnig gebacken sinden.

Ein Citronen Essgöt zu machen.

Nimb 2 Citronen vnd reib die Schalen auff einem weissen Tuch.

36. Thu Ey in ein schissel, von einer
dantzin dan saft nehmen, und dan
z Eyern das weisse, darzu alles
miss man durch ein ander rühren,
sindes nimbt man bis der teig
dick ist, das man ihn ehly um kan
wen der Sommerwantzen blätterstantz
auf ein fas Trog standen, das
auch mache als dan eben als die laben
wilb. und backt in einer Lauten
pfan.

Jäger spittan zu machen.

Nimb oblaten, und schneids für wie
die ehrich. Darnach nimb. mandeln, und
stosse sie mit zucker und Zimmet, und
rühre mit Eyern an in der dick.
wie ein Mandeln Tarten teig, darein
schneide die oblaten, so dick die
wilb und für diesem Zucker darauf ist,
backt in der lauten pfan, so ist recht.

Zwerchel Confect zu machen.

Man nimbt oblaten und Mandlen
diese stoßt man gar klein, darnach
brennt Man die oblaten, und schellt
die Mandlen drauß, Zucker und
Zimmet, und gestoßen blumen, laß
dieches abwarm, dan sind sie gut.

Gute Nürnberger Lebkuchen zu Machen.

Nimb ein Halbmaß honig anderthalb Loth
Zimmet anderthalb Loth Näglein ein halb
Loth Pfeffer ein Loth Ingber, ein Citron
oder 2. Dann nimbt man nur den
Kern, diese stück muß man gar grob
zerstoßen. Ein Viertel pfund Zucker
thun der honig gesotten und über
Klagen ist so nim oben geschriebene stück
und rühr sie darein, rührt immer
bis es zu einem teig wird, Man

38. Darff ihr nicht ein groß Lebkuchen machen, sondern man muß ihr in der Pfann rühren, bis Er weich ist, gleich die Lebkuchen Teig zu machen, weiß aber nach. Vor ein ℔ Tragant ein roßen wasser ein und wan sie gebacken sind, bestreichs sie damit, die ofen Hitz muß nicht zu starck sein, sonst verbrennt sie.

Noch ein Lebkuchen zu machen.

Nim ein halb maß Honig und 3 viertel pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein Loth muscatnuß, 2 Loth Jngber, 2 Loth pfeffer, von einer Citronen das gelbe, klein geschnitten und den safft darein gedrückt, auch mandlen klein geschnitten und den safft darein gedrückt, das etwas grob, thu den Honig in ein pfann und laß rühren,

so habe dein Saum sauber darvon ab,
und thue ihn von dem saure thue den
Zucker darein, alsdan lass ihn wider
sieden, wan er nun weil gesotten, so
thue man ihn von dem feuer thun,
und über Nacht lassen, alsdan dasselbe
und gewirtz und ein halb löffel voll essig
darein gerüehrt, und den Teig auf ein
brett gelassen und gewirckt wie ein
Küechlein Teig

Gleiche Lebkuchen zu machen.

Nim ein halb maas Honig in ein
messings pfan, und ein guth glas voll
rothen darzu, wan der honig nun
wol gesotten, so thue ihn wider
vom feuer, und thue ihn auf
ein brett, darnach nimb den honig
mas nimm Teig darauss, zimmet pfeffer
Ingber und Nägelein jö viel du wilt,
den wircke den Teig wohl, darnach

40.

Ihr aus, Mach Lebkuchen wie du willt
essen sie gebacken so bestreuche sie
mit honig und essig.

Ein gebacken zu machen.

Nim ein Pfund Zucker und nim gar
ein Pfund mehl, von 6 Eyern das
gelbe, Zucker kanst nach deinem be-
lieben nehmen, 6 Löffel voll wein
aber von dem stärcksten Hefftwasser
das Teig genueg ist wird, so bestreich
ihs den selben Zuegel über schlagen, darnach
ruhen lassen, alsdan stich sie in
modell streich ihn mit Eyern klar
säuhe zimmet und zucker drauf,
backt in der Tarten pfan.

Ein andere weis Lebkuchen zu machen.

Nim ein halb Pfund mehl und ein
halb Pfund butter von 3 Eyern dan
dotter, 3 Löffel voll von dem besten

klain; ~~3 Löffel voll von dem besten~~
Zucker klain, 3 Löffel voll von dem
besten Zucker, dises alles wohl zu
samen unter ein ander gerührt, und
aus gewelt, wie der Teig
2 od. 3 mahl od. so vilmahl beliebet aus-
gewelt, einen starcken Masser Dicken
ründen Modell ausgestochen auf einen
blech im backofen, od tarten pfan
gebachen, mit Zucker und Zimmet bestreüt, Es
ist in dem backofen gestossen wird

Zucker Krätzlin zu machen.

Erstlich nimt man ein gutt pfünd mehl
haben, 16. Loth, 8 Loth Zucker 3 Löffel
voll wasser klar, solches mit dem
klaren von Eyer unter ein ander ge-
rührt, der taig muss etwas dukh
sein, darnach nimt man ab dem teig ein

Straubw Zwüschen Lauffen lassen,
das 3 Löchlin hat, und ein Pfann
mit gmaltz, über das Laub Zucker
aber nicht gar zu Zerschwenden lassen,
wan sie aber schier gebacken sind,
so thue Es heraus, und wickel im
ein Servetlein, das sie dann
warmen sie ist weich.

Zuckar Löblin Zu machen.

Nimb Zu einem Vierdel pfund Zuckar
5 Loth schön mehl, ein halb Ey ungefehr
halb Loth anis, und saltzab unter ein
ander.

Einen gar guetten Kaffee
Zucker Zu machen.

Nimb von den rothen Scharlach wohnen die
dröst Ey sie Wollig auß gethan, wesch
sie saubar ab, schneid das gelbe von
dem Blätlein saubar ab, wieg sie
dann jedes pfund Zucker, gesoten di

Besten Canari Zucker 2 lb. Nim die blätter
in Zübsch brunn wasser in Einer
saubaren Messingen pfan wohl ab trucken
die blätter dürch ein saubar tüch. so
nimbt das wasser: blüh wolf, die blätter
aber gantz weiss, und blenig, und
reisslich. solche blätter nim bernitta
sie mit einem saubaren Löffel, in ein
jede schüssel aus, biss sie trucken
und windwolf werden. Nimb den
Zucker den die Hafnergen hast, Lautere
solche mit dem ausgedruckten
rosen wasser lass bey einer halb
stund sieden, alsdan nimb die
Blätter wirff solche in das wasser,
rüere sie beständig umb, und wan
die rosen blätter dick genug sind,
alsdan schütte solche in ein saubar
Erdenes schüsselein, decke mit einem
Teller zu, lass über nacht stehen, das
morgends fülle es in ein saubares Zucker

Glass binde Es mit einem saubaren Faden zu stosse mit einer Stecknatel Kenn Löchlein Drein, stelle ihn in den Keller, zu Vor aber 4 wochen lang an einen ort, wo die sonn hein scheint.

Rosen Zucker auf

ein andere weise.

Nimb Leibfarbe rosen Knöpf so viel du meinst, Zerstoss sie ab, das das gelbe davon bleibt, und schneid die rothe spitzen ganz sauber ab, dann wiege sie und noch so viel Zucker als blätter, den stoss die Blätter ganz klein und thue sie klein gnug sein gestossen, so thue den Zucker darein und stosse Es brav unter einander so werdt's noch und gutt, das thue den in ein Zucker glas verbind es wohl und hab auf.

Violen Safft zu machen

Zu einer Mass Blättlein warden andert-
halb pfundt gruener frischer gesiettet, welche
darnach in einem Zinnen geschir zer-
stambt doch offen auf einem warmen
ofen stehen lassen, und muss man solches
öffters und wohl rühren, warm und so lang ge-
standen, soll der Safft mit einem Tüchlein
mit einem starcken oder wohl löffel gueter
auss gebrunden werden, darnach wirdt
zu einem pfundt Safft ein halb pfundt
Zuckar genommen warden, wan
solches durch ein ander gerührt worden
stost man solchen Safft mit dem geschir
in ein heissen ofen, und wohl
denselben so lang und offt bis man
spüret das der Zuckar völlig zergang
und wan das ablassen anfangt
bald zu erstarren, giesst man erstlich

schissel zu schlagen also lang gestossen
ist, muss, bis der safft dinnen schaum
mehr gibt, und muss man den schaum
immer mit einem silbernen Löffel ab-
schäumen.

Quitten safft zu machen.

Quitten safft ohne zucker ist folgender ge-
stalt zu machen, erstlich schneidet die quitt-
en gerieben, der safft ausgepresst, und
über nacht aufgehoben, alsdann man
folgenden tag durch ein tuch lauffen
und laufen, damit bis auf das 3te
theil ein sieden lässt, womit der safft
gemacht ist.

Himbeer safft zu machen.

Erstlich die himbeer durch ein tuch ge-
presst, und den safft über nacht in den
keller gestellt, und durch einen sack
gezogen, zu einem pfund safft ein

halb Viertel Pfund Zucker genommen,
den Safft in einer messingen Pfan über
ein Kohlfeuer gehen, und sieden
lassen, biss es Krafftäumt ist, darnach thue
den Zucker darein, und rührs umb, biss
der Zucker vergangen ist, dan stauns
ihn sauber ab, und lass ihn bis einer
halb stund sieden, dan ist recht.

Wie ein gemachte Nüss zu machen.

Erstlich brich die Nüss ein Johanni, darnach
nimb so viel also du ein machen willt
und stich sie mit einer Nadel darnach
stellest man frisch wasser dran, stelle
es in den Keller und gib ihm täglich
frisch wasser, wächst sie alle mahl sauber
ab, biss iz lag Vorbei sind, darnach nimb
die Nüss, thue sie in einer Pfan über
feuer, lass sie sieden biss sie weich sind
giss darzwischen frisch wasser darein, wan
sie also weich, so bestreche sie mit Zimmet,

und nägelein, so viel du darein haben
wilt, zu einem maßigen glaß, nim
anderthalb pfund zucker läutere den
zucker und wasser ab, darnach
thue die nüsse in den zucker, laß
ein wenig sieden, darnach thue die nüs-
se heraus, und laß den zucker wieder
aufsieden, schütt über die nüsse, so
sind sie recht.

Kirschen ein zu machen.

Nimb fein grosse kirschen, stich die
stil ab, dan nim gereinigten zucker
so viel das sie bedeckt sind, laß
sie kochen, probire ihn auf nim lader
das sauber ist, das der saft nicht
rasch fleischt, dan thue sie in einen
krug od. glaß so sind sie recht.

Quitten-Kirschen ein zu machen.

Nimb zu einem pfund kirschen andert

halb Pfund Zucker, Citronen safft mit
süssem wasser, lassen ein wenig ganz,
thun alss dan die Nüssen darein,
und lass ein wenig sieden, lohe sie fer,
nach einander heraus, und lass kalt
werden, alss dan den safft wieder
darunter gegossen, so ist es recht.

Auf eine andere weise ein

Ei Magen.

Nimb anderthalb Pfund Zwölfuhr,
schneid die Rinden herab, lege sie in
ein Kalb Lebser ein Viertel stundt,
nimb ein Pfund Zucker, thue sie
in ein Messing Pfan, nimb Kalbwasser
lass darein sieden, so lang bis der
Zucker sich an die Pfann Zusammen
anhebt, alss wie Condirt, dan lege
dieses denn, lassen lang kochen, bis
sie grossen blattern weis, alss dann sind
sie genug, thun ein Zucker glass, und
thun über ein wenig rosen wasser darein.

Zollen Honig zu machen.

Nimb 4 Pfundt Woll abgezogen Zu
sollen bleibt Ihr nach nit under, nimbt
Einen Jeden Tag allmorgen abgebrüeht,
und alle mahl das Wasser darzu
genommen, so ein halb maß und soll
das Lätzte mahl abgeschwefelt ist, so
nimb ein halb maß Honig, den Küttel
und stutz das ausgebrente aus dem
Faß an ein ander stuben, biß ings
- gesambt ein stoltzen Eingesotten, als
dan seb ihn vom feuer, und lasse
Kalt werden, Darnach kan man ihn
auch holen.

Saure Milch zu machen.

Nimb saure Milch stimbt die
fruhe Selbweg, zu aller stel Pfundt
dickh nimb ein Pfundt Zucker

Thu ihr in ein messings pfan, darzu
thun pfeffer salz laß dann siedz,
biß es anfangt in der pfan zu sandz
als dan schneidt die kirschen darein,
laß es sieden biß es anfangt blättern
zu geben, thu dann es auß bißweilen
vom feur abheben, die pfan ein
wenig schütteln, und mit einem
silbern löffel den schaum abthun,
aber nicht rühren, und wan es soll
gar sein, dann thu zwischen 2 fingern
ein wenig saft nehmen, wan es
kleben bleibt, ist gnug gekocht, laß ein
wenig stehen, biß es kaltig ist, als
dan nimb ein zucker-glaß hab über
die pfan darein die kirschen seindt,
biß das glaß auß wan ist, dan
kan man alles zu samen in
das glaß thun.

52.

Einen Gutten Kirschen Brandewein zu machen.

Nimb gutte Kirschen von dem stihl, andert halb schundt, Zucker vom gutten geschossenen Zucker ein schundt, 3 quint Zimmet, 3. quint nägelin grobgestossen, leg die Kirschen in ein Zucker glass, das gewicht und den Zucker das zwischen stette 3 stossen Brandewein darauf. stellaps in ein mittelmessig Bene, in die Sag, schittels off unter einander eis das Zucker geschmoltzen ist, darnach stelle es an einen Kuhlen ortt.

Condirte Johannis beerlein zu machen.

K3. Nimb die Johannis beerlein wasch sie, las sie wieder trucken abwaren, diss sie durch ein tragend abgehen, darnach Nimb darzu gewägenen Zucker, das sie wolle damit auf allen seithen bis sie allenthalben den Zucker wohl über-

= Sieb abwan setze sie ein klenin
stricke in die Sonne.

Järckent Magan Preisant
Zu machen.

Zimmet anderthalb Loth, muscatblüss
ein quint, Muscatennüss anderthalb quint.
galgant i quint Cardamom i quint, Lubeben
ein halb quint, Zucker anderthalb quint,
der Zucker muss gestossen sein, und
das andere gewürtz auch also dan müss
es unter einander.

Ein Zimmet wasser Vor
die schmertz.

Erstlich nimb gruttan und Rosmarin sie
auf dem wirbtisen, presse den
safft aus, zu einer mass gruttan safft
muss man nehmen 3 Loth Zimmet,
klein gestrittan, und in den gruttan
safft auch wohl gebrunden, über nacht in
den Keller gestalt fornach des andern
tags gleich gebrunt ist zu fertig wasser

54.

Wie man Citronen Saubl im Bauch nit machen soll.

Man soll die Citronen zu dünnen Schnitzlein schneiden, eines messers breit dicken, und die dann säuberlich davon, darnach soll man ein Glaser Glas setzen, und siedig heiß machen und darüber giessen, und eine weil zu gedeckt stehen lassen. Ein halb Pfund darnach muss man es heraus nehmen, und durch ein Glaser drücken, lassen stehen, das man das safft Marstand gewinnen wird, wan sie in dem Glaser eine weil gelegen muss Mand darnach auch ein säuberlich Tuch legen, das sie ein wenig trucken, schneiden sie darnach, dan legt man in ein Zucker glas und Leutern den Zucker mit rosen Glaser Gies in heiss darüber, dan ist recht,

Ein Butterweckelein zu machen.

Nimb ein halb Pfundt Butter, zerlaß
sie, so viel muß dir der Teig fast ist, stell
ihn über Nacht in den Keller, Morgens
weckelein daraus, wan er gnuegk ist,
so dick als ein Taller, nimb ein Tuch
Pfan, streich Butter oben und unten bis
in Tuchen Pfan Tuchlich, darnach
unten die Klitz daran, streu ein
weckelein drein, laß die gluet oben
drauf. Es muß schnell backen.

Butter Teig zu machen

Nim ein halb Pfundt Butter laß zer-
gehen am feuer, schlag darnach 5 Eier
drein, rühr wohl umb, säz darnach
stön mehl drein, so viel vonnöthen rühr
wider umb, bis er glatt wirdt, schütt
darnach milch drein, bis Es recht fliest
laß also den eintag ein glüttlein bis man
anrichtet.

56.

Einen Mandel-Brey zu machen.

Stoß ein Land voll guter mandlen, stoß sie denn mit rosen wasser ab, als dan, klopff ein ey, thue süßer milch oder rahm ihr zucker und rosen wasser darein, reibe die Mandlen in einem messingen Pfeffer mittan, laß es aber denn feucht an ein ander kochen, aber nit lang, so ist es recht.

Mandel Müslein zu backen oder Kalt zu machen.

Stoß einen halben pfundt süßen rosen klopff 5 eigelb 2 eyer klar, stoß ein land voll gutten mandlen, reibe eins um das ander rosen wasser darein, zucker das recht ist, laß in einen sauberen pfeffer ein wenig fleisch in recht feinig laß nit lang

dochen, wan es anfangt Dick zu werden, so thun es von der glut wecke noch ein wenig wasser es an, und stoun ein wenig Zucker drauf bis es kalt wird, es wird sonsten klässerig.

gebackne Mandeln zu machen.

Nim 6 oder 8 stund Mandeln gestossen und ein stund Zucker ein stund eyerweis, rüre die gestossne Mandeln mit Zucker, wie die 3 stuk unter ein ander thun wasser klar und 6 eyer dazu, und stich sie mit gleichem model aus formach dan man sie in schmalz backen.

Zimmet Röslen zu machen.

Nim 2 oder 3 loth gedörrten Zucker, thu darzu ein wenig saltz wasser nim wenig mehl darein, mach einen

58.

Lindawen Läig Labon, mit mehl nach-
gehends abgewirckt, auch das alles Ein-
weichen auch gewach, wan man ihn für der
Bäckh Arbeit haben will abgewachsen,
in einen gar ebenig nicht einen halben
Löffel Voll mit Zucker und Zimmet.
Anrichtt, dan den Läig über ein
ander geschlagen, und wieder gewendt
so wird Läig aber als obgemelt abwä
ein Löffel stund Zucker und
ein Loth gestossenen Zimmet und
so Backend sein Küchl abgebacken.

Mandel Laben zu machen.

Nimb ein halb stund mandeln geschelt,
und klein gestossen, mit rosen
Wasser, von einen weissen Laiblein
ein brosam, die seimen in Kalbwasser
ein gewaicht, ausgedruckt in den
Mandeln gemischt und gestossen, sieben
oder acht Eyer, nachdem sie groß-

sind. Von 5 mit Ihr Dotter Jaken 2 v. 3. ganzer, ein ganzer Semmel aufsamt Schale gerieben, und Zucker so viel beimischt im Backofen oder Tortenpfanne gebacken.

Mandeln zu Kipfeln zu machen.

Zum die Mandeln ab Kochen für Klein, Ihr rosen-Wasser Semmel Semmel, Zucker und ein wenig Zimmet Ihnen, nimb Eyer Dotter, rühr an, Laß Ihr auf ein wenig Mehl darunter, Darnach mach einen Teig Zu Kipfeln, Ihn aber ein wenig süßer mit rosen Ihnen, wird ihn Ihr, wollen ihn gar Zimmet, und streicht den ganzen Kipfeln Semmel mit süßer Butter wickle ihn Ihr ein Wall Hotz, Laß ein wenig liegen Darnach schneid Klein Stücklein wollen Semmel füllen sie mit Denen Mandeln, backs

60. in den Lauten Thon,

Einen Puttan zu machen.

Mache den Einen Klein, thue Muscat-
blüh Salz und gewürtz darein, ein
wenig milchen muß rühr zieht Eyer
an, aber nicht zu dünn, streich
auff ein gebacken brodt, zimlich
heiß, back ihn gemach, daß er auß-
wendig so braun und nicht inwendig
gantz

Gutt Zammel fleisch zu

Machen.

Setze das Zammel fleisch zu, thue Pfeffer
Jngber Muscaten Blüh darein, roste
schwartz gewinden brodt, und Zubereite
in schmaltz, fälle es an die brüh, darein
es kocht, thue ein wenig butter
darein, es wird gutt.

Auf ein ander Schaf Sammelfleisch zu kochen.

Ein Sammelfleisch von der Hoss und Brust zu Stücken zerhauen und klopfft es mit einem messer Rucken, Lege solches in einen Hafen, thue Saltz, pfeffer über einander das solches eine Schicht gebe, und Schichtweis solches über einander als dan mache ein Brun butter warm, und wan die butter schäumt, so schütte das Sammelfleisch daran, Lass ein weil dämpfen, darnach thue fleisch brüe daran die nicht lasse gesaltzen, ein wenig Essig und ein Stücklein Citronen, wüsche zuckerbrod fürbass ein Saltz, und ein wenig Zwiblein das zu klein geschnitten, und wan es gnug gedämpfet so schütte das Saltz da von und lasse

62 Das Brod, und Zwibel mit Essig ab, und stellts solches an das Fenster, lass wohl kochen es wird gut.

Gute Milchsuppe zu kochen.

Setze es mit Essig und Wasser zum Feuer daran stehen und mache Brod, und Zwibel fein klein, wann es nun wohl gekocht ist, so nimm ein wenig Butter und geriebenes schwarz Brod in einen Schmalz, sacke die dünne Zwibel somit und nim ein wenig Weissbrod darein, wann das Brod gelb geröst ist, so thue das gesackte auch darein, rühre mit, und lasse es mit Essig ab, thue die Brüh daran, wann das Milchbrodt gekocht ist, lass es wohl an ein ander kochen, alsdann kannst essen was dir gefällt.

Brüh über ein Geflügel oder Fasan.

Löse von einem Brodt eine braune Rinde, wan es gelb ist, so stütze das Gemalz daran, löse das Brodt mit ein wenig Fleisch ab, thue alles dieses brey und laß in der Pfanne den Fleisch oder Fasan abgetrieffelt, unter ein ander, thue als dan einen Löffel gerschnitten, ein wenig kleinst brey wäglein Pfeffer Muscatennuß und Zug daran, und wan es genugsam ist, laß an einander sieden, wan du den braten angerichtet hast, so stütte die an dem selben.

64.

Ein Kalbs Börstl mit Butter und mit Morgeln zu Kochen.

Schneid das Kalbs Börstl in Bröcklein und wen das lung auch brocklen wöllt sie nit essen in einer Kachel dann die Börstl mit Butter, und thue fleisch brue daran. Thue Ingber muscatblüh, saffran, semmel thue durch zwiblen, und schmeckh nit essig in Butter, und ein Hand voll morgln sind sie zu vor in essig als dan druck die morgln auss thue alles zu sammen in ein Kachel und las es in ein andre Kochen so essig muss, dorfens salz nit.

Junge Tauben zu Kochen.

Wan die Tauben gebutzt so schneidt sie zu vier stucken, salz sie mit gewürtz und in essig Brey salz thue es darüber

und Häglein, lass salb kochen, und lass
häglein Leber und sarz ein wenig
speck ein dörrab zwiblein ein wenig
Majoran und Petterlein, solches lacken
gar klein, und Rawenspre ab mit fleisch
brüh und stüb ab an die taubm
ein klein stücklein butter auch darzu
lass kochen, und lass nicht zu sawr
so ist gutt.

Ein Eingemacht brüh an einen
Hasen oder Hengst

Lass den Hengst braten bis er ein
fatte brüh bekombt, alss den stoss
die Eingemachten klein ein wenig salz
darein, stüttels fein und drück sie
auss, und ein wenig butter in ein
pfan, und ein zwibel darein, röst
die Eingemachten mit der zwibel
klein alss den pfeffer darein, stüb
braten fatt dan den Hengst darein, so
ist er recht.

66.

Lungen Morgel zu machen

Nimb Kalb Lungen sack Klein brod in schaltz, reibs wohl mit Eyr schoss und Zubrod, nimb 2 od. 3 Eyr weiss ass eloss dorg nin ander magsine Lungen an ein zu thun ballen, wall ihn auss schmidt nimb fingers lang nimb fingers breitt taig daben ab wicken äss zum nimm Lachlöffel Kalb und Lungen darauff in der form ein ander Morgel lagt in heissen schaltz thun ass sawag in nin Zimmern stuben stütta darnach flenssburg derasa und brittan und Hanstan Lass nin ebang auff nimm Kenl stridan.

Einen Lachs zu sieden

sindt den Lachs in Baltz waschen ab, wan das waschen sindt ab, so bleha den Lachs abamit Kolig, und stütta ihn in das

sindige Salz abspat, und drucke ihn zu
dem Fr Salb gestalten, so thätte das
Salz abspat darans bis auf ein Salb
Kr Kapselein Voll, alsdan thu darzu
Butter ungefahr block Muskat Imber und
ein wenig fleisch brüh die nicht zu
Viel gesaltzen, Man muss in die Pfann,
darin der fisch in Salz eyerst gesotten
worden, ein gantze Zwibel darin nit
Ernst geschnitten, thu rosmarin
und Citronen laub ein wenig auch
darein, und wan du sie schier an-
ziehen so knobloch in gar Eyer
Dotter mit ein wenig Essig, und
thätte die brüh das fisch an die Eyer
Dotter, und rühre allwegen umb, dass
es nicht gerinne, rüche dan das fisch darein
an, thätte die brüh wieder in die Pfan
setze ein augenblick über feuer und
rühre es stetigs umb, bis es will anfang

Zu finden, ob gibt gleich ein Dieb brü
chig, und stirbt ob gleich über dem
fist.

Kaz Pan zu finden.

Stürzt ihn, schneid ihr auch, nim das
ingwend heraus, schneid die gallisch,
und thun sie glaz davon, wasch ihr
auch mit essig und Oehl thun das
selbe besonders in ein schüssel thun
schneid ihn zu stücken legn ihn
in die pfan, thun daran wein
gutten theil saltz, essig und Oehl
und ein stück zwibel, lasz ihn stark
sieden, wan es nun ein theil gesotten
hett, so lang als ein paar har Eine
so stürtz den dritten theil durch
das sieb und stürtz den gewaschnen
schweiss wieder daran, und reibs
einen halben löffel voll mehl, und

wein das mehl gesiebet, so thue ein
wenig gesiebten zucker darüber, reibe
es mit ein wenig wein braunlich ist,
so schneid zwo zwibel gar klein, und
lass ein wenig schmeissen, dan thue den
saft drey ein ay fisch ist darein
mögallein schaffen Zubet schütte etwas
den fisch und lass ihn sieden, butter
muss auch darein, wan die brey fer
seine ist, thue ein wenig zucker
darein.

Rahm küglein zu backen.

Nimb den rahm von einer selbst ge-
standenen milch nicht gar mehl darein,
und salz das recht ist, wie auch das
läiglein, aber nicht fast, wenn ihr
eine pfannen recht heiß habt, backb
im schmalz, da müssen mit dem
schaum löffel das schmalz wenig lassen,
wan sie recht gebacken so thuen sie sich selbst auf

70.

Calmus zu kochen.

Reib den Calmus sauber, leg ihn
Sand voll Staarlein in die Pfan, leg
das Stück darauf, thu Kalbsuln
und Fig darzu eins saltz, las ihn
die Kalbs fleisch, legs in Zinspin
ring dan den brey darzu, streuts
Staarlein darauf, wan du ihn aber
in einen Pasten brey wilt, so siedn
ihn vorher.

Kal sieden und braten.

Schupp ihn mit einer angel an die
Wand, schneid die Fauch rings umb
auf bey dem Kopf, nim saltz in
die Hand fahr ihm die Haut ab,
schneid den Kopf und schwanz ab,
darnach mach stücker 3 Fingers
breit, leg in ein schüssel und
saltz und pfeffer darnach die stücker

Rehfl, mit Salbey, ~~Kirsch~~ binds und die Fündlein samt dem Fleisch auf den Rost, lass gantz braten, bestreich sie immer mit frischer Butter, lass sie nicht zu aus braten, sie müssen fein saftig sein; wild du sie in einer Brüh haben, so siede sie in einem Salzwasser ab, mach eine Brüh Salb darein und Essig, brenn mehl im Schmalz darein, zu dieser Brüh mandel wasserlein, jedes ein Handvoll ein wenig Safran und Zucker, lass den Fisch darein sieden, du kanst ihn auch in Butter braten, in einer Kachel, stoss Salbey darein, Salz und Pfeffer und unter ein ander bestreuen, den Fisch nicht, lass zerbrechen.

Leuten Krebs klein zu machen.

Klein ein Hirn stoss und Zucker Butter reibs fein grob, schlag 6 Eyer darein,

zucker nim Judab absonderlich wol in der butter, schmidt grünen darein, also dz grün wird, mustat blüt saltz, gewürtz, wie es dir mit mitsamen wol eben, aber es muss dein ob backb sein, das gemach in einem glasten hafen sieden. du must aber der speise brüe nicht zu viel saltz an.

Mandel schnitten zu machen.

Schel die Mandel, stos sie klein, thu semmel mehl, zucker und wasser wie darein, rüerbeins eyer an, bis sie recht ist, du must es nicht zu dünn machen, streich brodt schmid schnitten, streu die Mandeln darauf, wenn sie innen schnitten, back in frischem schmalz, das sie nicht zu braun werden, schele Mandeln, schneid sie schnitzlein darauf, stuck in die schnitten so viel

Du schlahsts nit fürs brüh darnach
lass auf und gleich nit wenig auf
sieden. begarnirs mit gutt sothen
Kal. Mandeln und schneid baum da-
rum, du kanst sie auch ohn brüh
vor gebacken auf stellen.

Rind von nun selbst gestandnen
milch den rahm sawb in nim
schüssel schlag 4 eyer, drein nit wenig
saltz gewürtz und musicaten blüh,
schau du etwas gewürtzend seyst, als
Wacholder nin, muscaten, klein geschnitten,
allab schoss durch nin andern gewürtz
rüsts nit mit stammrosl Rollen ofen, biss
nit dick schin am brey, nim auch nin der
sandkoll nin rosl darein, thu schaffer
in einer pfan über koln schmalz schau es
siedet. so saltzs ab, stürtz den brey
auf einen sobzanen teller, und streuy

74. mit einem Messerrücken langen Stücklein und abschaben, sie dorfs nicht lange sieden, hebs mit einem schaumlöffel heraus, lags in eine breite Schüssel, thue butter, schmalz, und semmelbrey daran, und lass ein wenig aufkochen.

Gebratenes Kalbfleisch zu machen.

Ein sauber gewaschen Kalbfleisch spicke ein wenig salz daran, lags auf den rost, brats schön gelb, lags in ein fin, thue butter, gewürtz, muscatenblüh od. citronen und semmelbrey daran, lass die stück ein auf einmal gluf kochen, koche sie aus einmahl ab.

Mandel Täblein zu machen

Nim 12 Loth Mandlen klein geschossen, mit rosen wasser, 2. Loth gerieben brodt, nägelein, Zimmet, jedes ein quintlein, desselb alles zusammen mit Eyern angerüehrt, also die Mandlen - teig, Zucker bis genug ist, darnach in Papieren-Schachtlen ausgestützt, in der Farben Schür gebacken, alsdann die Eyer ganz genommen.

Ein Mandel mus zu machen.

Nimb ein halb Pfund mandlen, brüehe sie ab, stosse sie klein mit rosen, wasser, durchtreibe sie, bis es schäumt wie einen Leimsiedlein die brosamen in milch ein gewicht, nimb weiß wheten als ausgedrucket, und die Mandlen das brodt und butter, rüehre alles zusammen, und thue Zucker

76. darein, bis das gelb ist, mit einer grünen bis in der rechten Dicke, alsdann so kannst du das gelbe Salb nehmen, darnach das Zin wohl mit Butter und dann fein dünn ablassen das darauf streichen, setze oben Löffen das über sich ziehen.

Einen Butter-backs Teig zu machen.

Erstlich lag die Butter auf die Wagen das mehl auch auf die andere Waag, und lass das mehl unter den Butter Klag schütten sein, lag das mehl auf das Brett, und thue 3 Brocklein Butter darein, ein Ei, und löffel voll rahm, und treib wasser, und mag den Teig wie ein mürben Teig Wall den Teig stüber auf, und wend den Butter stuck stüber auf, das dein Butter darein ist, lag ihn auf den

läig, darnach siese den Leig über die
Butter, rolle ihn subst in die Langen auß
und schlag ihn in ein mahl wie Es dan
brauch ist.

Rosten gebachen Zu machen

Nimb mehl auff. Loth 6. Löffel voll
Zucker, ein Hand Vollgeschossenen Mandel
3 od. 4 Eyer dotter, ein wenig rosß
wasser, das alles wohl ein ander
gerühret, und in die länge außge-
wellt, ein mahl über einander zu-
schlagen.

Ein Rosinen suppe Zu machen.

Erstlich siede die Erbs darnach nimb
die Erbs stöß sie klein, thue Butter
in ein pfännlein, und röste die
schalen wohl darinnen, thue süssen
wasser darzu, und laß sieden, wann
nun wenig gesotten, so seihe es durch

78. ein Ey, und Ehr es in ein Löffelein, thue die Krebs auch darein, Salz Pfeffer und Muscatenblüth ein gut Stück, du kanst auch Butter und feniss Kräutlein darzu nehmen, darnach giesst an über ge bratne Schnitten du kanst auch an statt der Krebsen warm fleisch brüh nehmen NB. Lass wohl sieden darnach schütte es durch ein Tüchlein Nur lasst 6 Eyer thue es darein.

Krebs wider Zu machen

Nim Krebsschalen so viel du haben kanst stoss sie klein in einem mörsel, mach ein gute milch siedig thue die gestossene Krebsschalen darein. NB. wan es anfängt dick Zu werden so lege ein sauber Tüchlein in ein Sieb, giesse es darein binde das Tüchlein Zu sammen, thunt

Dass Kuchlein abgekocht ist, so thue es aus dem Tüchlein, und schmidt Butter darauss lasse in die Kuchlein da von man die Haut genommen hat, lege auf die Butter, thue Pfeffer und muscatblüh feinist darzu und Butter darauf, lass kochen.

Mandeln Küchlein zu machen.

Man nimbt klein geschossen Mandel und ein wenig ringemacht Brodt rinde mit süss Dotter und süss milch an, rührt auch ein wenig frisch Butter rührt darzu ein wenig Zucker, backt sie gemach im schmalz, gibt sie auf mit der Butter.

80.

Fine Küchlein.

Nehm die Eyer recht schön weiß davon, die ebenig rosten erlassen, suchen feines rösinges, mach nicht zu dick, mach schmalz heiß, leg die gemachte Küchlein darein, wann sie genug gebacken, so lege sie in ein Sieb, laß wohl und suchen davon, laß sieden bis sie ebnig sind.

Weiß Brodt Küchlein zu machen

Nimm weiß brodt in milch, thun schmalz in ein Pfännlein, drucken das brodt darein wohl aus, wann es gebrochen ist, so thun es in ein schüssel, thun zucker, zimet, muscatenblüh und ein wenig salz darein, rühre völlig mit Eyer an, alsdann legt in ein siedig fleischbrey, laß sieden. sie gehen auch, mach butter heiß und schütte darüber wann sie angerichtet sind.

Frantzen Brüstlein,

Schmeckt etwas brodt gedunckelt, das Salbe Theil röste in Schmaltz, das andere muss du mit Zwiebel, Schmöckt sie fülsse Klein, thue es zu dem angesetzten brodt. die Eyer muss du auch nicht zu sehr, und dan laig nicht zu dick machen, aber Zimlig grosse Brüstl, lass siedten, aber nicht lange.

Junge Hünr od. Kalbsenist zu fricassiren.

Wan die Hünr sauber gebutzt sind, so schmeckt sie zu 4 Theil, thue butter in ein Kuchi-Pfan, lass sie Anfangs bis anfangt zu schwitzen so schneid die Zerschnittene Hünr drein, thue darein ein wenig salz, pfeffer und muscatblüh, und ein wenig grüne Kreutlen

82. Ein kleine Zwibel, Knoblauchstritlang und ein wenig Majoran, dieses alles gar klein gehackt und gleich in die Pfannen in der Butter gehaun zu gedeckt und ein wenig stundlang dämpfen lassen. bisweilen umwenig geschüttelt. damit sie nicht anbrennen, alsdan thue daran umwenig gutte fleisch brüh, lass zuvor Vollandt gar kochen, thue ein Citronen darein, und wan du es aufstellen wilt, so zerklopf ein gar ein Dotter mit einig klein Löffel voll Essig und stütz sie an die Feuer. und zu gleich angerichtet.

Item auf ein andere weis zu spricasiren.

Wan die Hünr sauber gebutzt sind, so thue sie in einen Hafen, thue daran ein gutte fleisch brüh, salz, gewürtz, als Pfeffer Ingber Muscatenblüs, lass dochen, als

Man backe ein Par Hünerbein, und
backe sie sambt ein wenig Krütlein
nemblich Pfitlaus, Majoran und Zwiebeln
aber gar klein gehackt, und solches
schmeisse mit der Hüner-brüe, also an
die Hüner gestüttet, und nym gütt stück
büttter darein gelengt, und lass dasse
lisse gar sind, ist ein gütt Essen, aber wen
die Hüner zu fetzte, so müss man nit
wenig Wein daran, die müssen sostul
krütlein darzu thun.

Junge Hüner mit Lattig.

Setz die Hüner gantz zu mit fleischbrüe,
lass gnuncz wie oben gemelt, daran, und
lass dasse, biss sie halb gar sind, alss
dan nim einen schönen Lattig-Salat, der
fein gelb ist, und brüe ihn ein klein
wenig, darnach hacke ihn ein klein wenig
abe mit dem Messer, brüdem ihn aus,
und thue ihn an die Hüner, und nim
gutt stück büttter darzu, lass wohl docht

Man muß auch nicht so viel Brüh darein lassen, so wird die Pasta kräftiger

Zucker streuben zu machen.

Nim zu einem Löffel Zucker 2 Löffel voll mehl, rühre mit einer klar Eyerweiß an, wie mit gutten dicken Rahm an, bis es wie ein streuben-Teig wird und ein gelöffelt Häfelein, schlag Eyer darein, thue das Häfelein halb voll, und Lavendel in schmalz backen, so werden sie braun, wan du sie herausz thust, so mustu sie nit wenig drucken, lass sie wohl beuhmen lassen sie mit Zucker, sie werden gar schön.

Leitter stangen zu machen.

Man nimm Teig wie zu Brettel Teig, dan, wan ihr so lang wird wie ihr haben wollt, aber nicht viel breiter als ein Finger breit, mache mit Fleiß dan

wohein oder äpfel ein du es begehst
beschneide den teig mit eyer klar, die
fülle in den ~~butter~~ mitte also zusamen,
beschneide es wohl mit zucker und zimt,
mache zu gleich einen rüpfflen drauf,
~~Formire~~ schneide ein flaumen, und mache
ihr eine flaschwantz und flosse fatzen dran
teig, flecke ihr zwey eisen in den kopf,
anstatt der augen Creutzlein, und leg
sie auf ein kachel, beschneids mit eyer
klar in den backofen.

Marck Rüpfflen zu machen.

Nim marck herausgenommen, rühre saffran
darein, und schneide zusammen, ein wenig
ein löffel voll fein mehl, salz, muskat
blüt, rühre unter ein ander und in
fleisch brüh gesotten.

86.

Milch Küchlein zu machen.

Stelle milch in einem Hafen, wohl bedeckt und etwas sie siedet, so zeuch mehl darein ein gutt stuck butter und thue in die milch Eyer, laß kochen, bis so dick erwirdt daß du ein rechten Laufft, dan nimb ein wenig dick mit butter, und stich mit einem feinen löffel die küchlein darauß laß sie darnach in Zimb kochen,

wenn augen zu machen.

Nim daß weiße vom Ey, stoß mandeln und zucker, nimb den dotter und mach ein läiglein darauß, nimb allmahl einen löffel voll in ein wenig Eyer weiß, dreh es in andern Eyer.

Mandlen zu backen.

Mach ein läiglein von lauter Eyer dotter zucker und rosen wasser darein,

schneid ihn fast, wall einen backen z
wischen rücken dick stoss mit einem Mandel
model aus, backt langsam.

Zwibel küchlein.

Stoss äpfel schneid sie gewürfelt klein
wolf in wasser ein klopfe Eyer schütte sie
darüber, dass sie auf wolf darein rühr,
mach schmalz in einer darinn sie
heiss thu viel äpfel darein, thu
gleich auch den Zucker, unten drein
als neben semmel laps wolf backen.

Ganze äpfel zu backen.

Mach ein fülle von Mandeln, wein,
beeren, und zibeben, ein wenig gewürz
brod, auch ein wenig Zucker darunter,
stoss ein grosse äpfel, schneid
den butzen und kühl heraus, schneid
einen deckel herab von dem apfel,
stoss ihn aus, dass kein fitzel darin

Klöbß, macht ein Schüssel voll von der Milch, und thut ihn in Mehl schön Saurach, macht ein Täiglein wie ein äpfel stützen, drehe in äpfel weiß darin und backt in Schmalz, darnach thun 3 od. mehr nach dem die Mal Leute sind, und gibt, macht ein süßen brüh darüber Last auch nicht Fleisch voll auf kochen. Schneidt auf geröstete Mandeln und Zibeben in die brüh.

Schwarzkünstlein.

Thut ein Maß milch in einen Hafen über feuer, schneidt 2 weiße Leiblein, ein wenig Zwibeln und salz darein, Last kochen wie einen brüj, thut ein wenig darein, rührts wohl über dem feuer, bis die nudeln dicken bekombt, macht schmalz heiß, in einer breiten Kapfel, bricht mit einem Löffel stiel heraus, Legt in schmalz, drehts rund, Last nicht zu braun werden.

gebrente Lebkuchen zu machen.

Nim mehl so viel du brauchst, thu salz darein, das brot ist, mach mälchsündig, rühr das mehl an, mach einen festen teig, wie strudelteig, wenn du backen wilt, so thu den teig in die pfan, brenn ihn wol ab, bis er sich von der pfannen löst, leg ihn in ein schüssel, schlag eins und das ander ei, thu ein guten löffel voll rosen wasser darein, nim die spritzen mit mehl, rühr den teig nicht zu dünn, füll die spritzen wol voll, schmirb allgemach und stumpf, das einer einerseit der spritzen wie mit einem lebkuchen model, las sie fein gemach backen, stürz allwegen ein schüssel an der pfannen, wenn sie auch nicht spritzen gelb sind, so lassen sie gemach umb, mach nicht so braun, bestreu sie wol mit zucker

90.

Rosinen mürbe.

Setz die rosinen in halb essig und wasser in einem zinnenden hafen zu, lass wohl sieden, strend etwas brodt gerieben, wasch in schmalz, thün das schmalz wohl daran, thün die brocken in rosinen, lass mit ein ander aufsieden, darnach man gern süss haben will.

Eyer mülchen in einer süssen brüh

Nim 4 eyer wohl geklopfft ein kleinwenig schmalz darein, thün schmalz nicht dann nur gross überbrend feuer, ebend heiss ist, so streich das schmalz nit etwig in der pfan herumb, schütt darauf in eine andere pfännlein. schütt einen löffel voll von den eyeren in die hohe pfan, streichs fürlig herumb, salz ein kleinwenig überbrend feuer als gehts nach dem brauch, thue schmalz wieder in

alle mahl also, bis die genug sind, stundt
darnach klein, wie die andern, ed. wickelt
sie zu samen, wie Küchlein, legt in ein
Tiegel, mach ein süßer od. bitter brey darüber, lest auch wieder gluth auch finden.

Leinst Küchlein zu machen.

Nimb ein stück rindt fleisch, stundt die
fäulein feinlich darein, zerbrockten Eyer
ein wig Petersilien od. Majoran, fachnain
wenig Senck, Pfeffer alles klein mischen
ander ein ein schüssel wol mischen mach ein
schmalz in ein pfannen, thun ge-
wirtz und salz darein, das es wol ist,
wieder mit Eyern an, bis es die rechte
dicke bekombt, lang mit einem Löffel
für klein Küchlein herausschlegt
in ein fleischbrüh, und las nicht gar zu
lang sieden, das sie nicht zerfallen

92. Ein gütt gemüß Haar wasch

Brodt.

Nimb ein Leiblein abgebrodt, schneidt zu
stucken, doch dass die rinden gantz
bleibt, damit das Leiblein nicht ver-
falle; mach gemalt heiß, thue das Lei-
lein darin, backe hübsch weiß und gelb,
thue das gemalt aus dem Pfännlein,
das nur ein wenig darin bleibt,
gemüß nim Hand voll Zucker auß das
gebackenbrodt, nim ein Löffel voll
rosen abgetrib, und einen Löffel mit
Cappes auß dem senff auß kochen, thue
alles zu ein, siehe für das es nicht
über sich kombt, wenn nim abnim
Zucker darauß, und trags warm
auß den Tisch.

Taubenkröß zu machen.

Nimb ist hübsche mangold-blätter wasche
sie sauber, legs auß ein sauberen brett

Ein Ton z weissen Erblein in brosamen 93.
reibts in süssen milch ein, thu gewirz
salz, muscatn-blüth, maioran, nach dinnen
belieben, ein handvoll mehlen mehl
und z eyer daran, rührs alles wohl
unter ein ander nim ein mangel blatt
schneidts dass rüfflein heraus nim einen
löffel voll von der fülle, wickels wie
ein dass mangold blatt, legts in ein
breite eyer schaln, wan sie alle gefüllt
sein, so thuen ein ehrig schaln auf dar-
auf, schmid butter wie dünn schiblein
legts oben darumbo stürtz sindig heraus
brüh darüber, lass auf nur gleich
kochen.

Rüffel stützen zu backen.

Ein gütten löffel die nüss zu saur, stoss sie
und mach stützlein, wie man wünden
schneidt, thu sie in ein stüssel, streu
ein handvoll stärn mehl darüber, streng

sie wohl durch ein ander, backt in schmalz
fein röst, streu zucker drauf.

Aepfel krenzlein zu machen

schneid die äpfel fingers dick, mach
ein laiglein, wie zu andern äpfel
schnitzen, nicht zu dick, schneid die schnitzen
dann, mach schmalz in einer pfan
heiß, stoß das schmalz in ein andern
pfan. Es muß aber gar heiß bleibn
leg die schnitzen in die ersten pfannen,
lassen, das zimmet ein wenig rund
auf dem andern bleibts leg 2 od. 3
fach darumb, in der mitte nicht, stoß
das heißen schmalz darüber backs schön
gelb sie werden sonst nicht weich.

Kastanien zu braten.

Nim stein wohl, ein wenig salz wohls
mit heißer milch wasch an, und das
gar dick ist, darnach schlag eyer dar-
an, bis seim wie ein streublen laigt

wüsse und klopfe sie wohl, thue schmalz in ein
mies fir, od. sahne darzu nehmen, stelle
auch einen siedigen saft an, mit etwas
laß das etwas schmalz wohl in saft
schwimb kommen, stürtze schweins in ein
offen, thue den teig darein, stürtze das
schmalz wieder neben schweins, deck einen
hölzernen deckel darauf und fülle glüh
oben drauf. wan der teig gesotten ist,
so schneide grosse od. kleine stück in form
und etz schne. backe fein langsam und
nicht zu braun.

Gebackens brodt in kurtz fürtz brey.

Nim ein handvoll geschelten Mandel, ein
wenig rosen wasser, zucker, ein handvoll
mitlem mehl, rührs mit einem an, nim
ein weiss leiblein brodt, schneide oben ge-
schwind, doch das die unter rinde gantz
bleibt, schneig die Mandeln in alle seiten,
fülle sie wohl auf, backe im schmalz lege

96. Darnach in Zin, stell darnach auff einen glüt, schütta ein schüsa brüe darüber, und las sie etwieg auff stenden, esb müs auch zimlich weschinlein und Zibeben in der brüe sein.

Weiss brodt zu backen.

Nimb 2 weisse Leiblein brodt, stoss 2 Zi stücklein, legs in ein schüssel, mach ein Viertel milch sichig, schütta ein etwieg wosa etwas darein, wan gnon Zucker darein hast kan auch 2 Zucker darein thun, wan esb stehet, so schütta esb über das weisse brodt, darnach aber 4 Eyer leg die stück brodt darein, backs im schmaltz. Streu Zucker darauff.

Latzen drucklein

Stoss ein Viertel Mandel, wäsch Zibeben, auch ein Viertel, las beides etwenden, fass ein nadel mit einem saubern faden ein darnach nim ein Mandel, und ander

nim Zibeben biss ass nim halb Stal lang
ist, lass alles so an, lass aber nim langes
Fädlin dran, mach nim Langen an,
thü zů gebackenen ärzstal stutzen,
ässets darin nim, backt fibel wöll, Zuig
dass Fädlin gemach heraus besonder d mit
Zucker.

Lauen stutzen zů backen.

Nim geschelte birren, sud denn, wösch
sie in stualtz, thů nim handvoll denn
rein-baar darein, Zucker zimmet
nim ebnig gerüss brodt, wüsch wohl durch
nim ander, nim oblatten, streuig darauf
loch nim Kirchen-stutten, mach nim Langen
thü zů ärzstal stutzen Zirk die
stutzen gemach sundrig backt nim stualtz.

Geschelte Zwetschgen od pirnen zů backen.

thů sie in nim zäfflin, thů ebnig rohn
und Zucker darein, lass sie nim ebnig
sieden, nim dass sie ausstrollen, lass

98. auf einen sauberen Teller od. Brettlein
stucken mit sauber geschälte Mandel in
ein Zuckt druck wieder zu lag wohl
Lad und trucken abwenden, mach ein
Täigelein auch so wie darein tue, legt
in schmalz fein röss brennen so wohl mit
Zucker.

Gefüllte Krapfen

Nim ein Pfund brosam von einem Leib
brod, röstin schmalz schön gelb, ein trunk
geschälte Citronen, ein wenig klein
geschnittene Mandeln, Zucker, ein wenig
Zimmet, rüsel mit einem Ey an, eine
ein oblata, und lege in der mit einem
löffel voll von der fülle darauf, decke
mit einem oblaten zu, mach einen
täig als ein äpfel schnitzen, bacht
beyde oblaten wohl zu um die täig
legs in schmalz, backs gar schnell, be-
streus es wohl mit Zucker, man kan
auch aus der fülle Krapfen machen.

Forellen sieden.

Sieden die Forellen für sich, abgesäubert legt sie in die Pfanne, thut Salz, Pfeffer, Ingber darauf, und schüttet nur so viel Essig daran, daß sie's bedeckt, laßt sie dann bis sie weich sind, nehmt sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, thut Butter, Salz, Pfeffer, Muskatblüh und Zitronensaft darüber, laßt sie dann aufsieden, schüttet die Brühe und Butter über die Fische.

Forellen blau sieden.

Wenn die Forellen wohl gewaschen, und sauber geschuppt sind, legt sie in einen Fischkessel, gießt gutten Essig darüber, thut so viel in einer Pfanne über sie, daß sie's bedeckt, legt auch Salz und Pfeffer, legt die Fische in die Pfanne, auch Essig, und laßt sieden.

100.

aber dass die Stücker ganz bleiben, lag ein
weiss Serviette, in eine Tür, lag die Stücker
fein ordentlich darein, lag frische Butter
klein darein, deckt mit der Serviet Tü
und trags auf.

Weiss fisch sieden.

Schupp den fisch sauber, schneidt die stück klein
legs in die Pfan, mach schmalz heiss, schneidt
zwiblen, lass im schmalz brodlen, thun
ein Löffel mehl darein, lass mehl braun
werden, thu Pfeffer, salz, nelken, Muscat,
stürtz ein wein und Essig darüber,
und lass sieden.

Grundlen sieden.

Thu die grundlen in die Pfan, deck
zu, stürtz ein wenig Essig darüber, wan
sie sich nu wenig gedrümbt haben, deck
wieder auf, thu Pfeffer nelken salz
Kümel darein, zimlich butter und wein,
lass nicht lang sieden.

Fisch Knöpflein zu machen.

Nim von einem weissen fisch, weisse weisse brodt in einer fleisch brüe, drucks wider wol aus, nim petersilien, majoran nim stindlein zwiebel, auch alles wol durch ein ander, darnach thün gewürtz unter salz daran, rüerts mit einem an, lags in siedig fleisch brüe, lasts nicht zu lang sieden, dan dz fleisch od. visellen fest, so lags zuvorsten die stündlein fisch in knöpflein formen.

Knöpflein Kochen.

Nim 4 hand voll mehl in ein schüssel, oder grossen näpf, der von knöpflen ist, thün ein hand voll salz darein, 2. löffel voll butter-schmalz lassen gütt stück schmalz zergehen, und schütts darein, so dises verrüert alles wol durch ein ander mit einer langen

halb mass milch stellt auf ein warm
ofen od. brodt kasel, lass mit einem
löffel zu, wan der taig gest
so thu ihn auf ein tisch brett, knet
den taig auf der schüssel, stich ihn ein
klein wenig, und mach kugen darauß
groß oder klein, wie du sie haben wilt.
walle sie mit dem wall holtz, drucke sie
nur mit der hand auß, klopfe ein ei
best ein saurt, streu kümel und salz
darauf, stupfe ihn klein wenig ein
auf ein papir, und lass im backofen
backen.

Klein pastelein in schmalz zu backen.

Sieden übergeblibenes bratenfleisch,
und nimm fett, gar klein, auch
ein wenig Citronen, wol geriben weiß
brodt, ein schmalz, thu das gehackte
fleisch auf dem, salz und gewürtz auch
ein glas wein, lass unter einander
kochen, stürtz in ein bönti schüssel, lass

kalb abraden Mag einen Läig, rüer das
mesl mit fleisch brie an, und ain etwig
salz und schmalz, etwall einen Dünnen
boden, leg das gehackte fleisch schüchlein=
weis herein, auch den halben boden,
schlag den halben boden herüber, trückh
mit einen Ladle od. Lindl breschtein
herein. sie dörfen nit so grosse
als grosse Nüss sein Klösse gen,
backen etwan, wan man sie essen will
und fein schnell.

Gutte Lasatan in Zin zu backen.

Thu Mehl auf ein brett mag mitten ein
löch, nim den zerlassenen Milch, den
rahm, 3 stal schmalz, butter
und ein etwig salz, thu alles in das
grüblein, etwas eyr gleig mit den etwall
Tolt, legs in ein breit Zin, schmalz den
Läig, der darunter kumbt mit einem
Messer herab. Leg Kalbfleisch, schinken,
butter, Citronen und gewürz darein,

salz Nach belieben, nim den abgeschnitten
nen Zaig, mach nimm Inckel daraus,
Inckb Damit zu, schmidt den übrigen
Zaig der darunter fangt wider weg
bestreich mit Eijnz, backt in Heis
Larten Schan od. backofen.

CHEELE

Erstlig nim 3 loth Kan der allerfeinsten
Fanspleas, wie Man sie zu der artzaij
braucht, schneis sie fein, und stell sie
in den Keller schön abgedekt und morgend
frisch wasser darauf, den andern Morg-
end nimbt man sie und schmidt sie mit
einer Feder zu klainen stückhen,
schütt frisch wasser darauf, und
stellt sie wider in Keller, den abend
siehe sie durch ein Duch, drücken sie
fest aus, und lass sie ain Nacht trucken
stehen, Denselbigen Tag wan man
die Fanspleas ainweicht, dan nimbt
Man ain halb maß rotwein, ain halb
Pfund gestossenen Zucker 3 löffel
voll roten Essig, ainen löffel voll

gantzen Pflaster einen halben Stosstein
nehs, das stüttet man alle Zwey ein
ander in einen Krug, läst es ein nacht
stehen, des Morgens läst man es fast
durch einen sack laufen, es muss ein
ast genommen werden, das es nicht
trüb, wan es alle durch gelofen ist, und
ist schön hell, dan nimbt man ein Neü
brandt Töpfen und stüttet es hinein,
und Salbeblätter hollen, und nimbt die
Leimblase, und stüt das gantze ab,
und drückt sie wieder fest auss, und
bricht sie in kleinen stücken, und wirfft
sie auch in "den" Töpfen, und rührt stets
mit einem Löffel darein, das man
darff es nicht kochen lassen, und wen
die Leimblase alle darin vergangen
ist, dan strünt Man sie durch ein Tuch
wo man sie hinein haben will, darnach
dan Man ihnen die farb und den ge-
schmack geben, wie Man will.

Ein schwartz Mandelbarl zu machen.

Man nimbt zu 3 Pfund schönd Zucker 14 Eyer dotter, rührts ein halb stundt, darnach nimbt man ein pfund gestossene Mandeln, rührts auch darunter, und von 10 Eyern das weiss, zum schaum schlagen, thüts auch darunter, andert halb Loth gestossen Zimmet, ein halb Loth gestossen Nägelen, von zu Citron das gelb dazu gerieben, fünff Loth dürr gestossen brodt, wan das brodt darein kombt, muss man nicht mehr rühren sondern gleich backen.

Ein weisse Mandel darbl zu machen.

Ein pfund Mandeln klein gestossen
3 Pfund pfund gestossenen Zucker
Drey 2 Citronen die schal gerieben.
ein wenig Zimmet öpfel od. Zimmet

Wasser, 7 ganze Eyer und schöne Blau
7 Saft gelb.

Macaronen zu Machen

Ein Viertel pfund Mandeln klein gestossen
mit rosen Wasser, sechs loth gestossen
Zucker, Von einem Ey Saft.

Wan einem das Zahnfleisch Von dem Zähnen fällt

Nim spitz Wegrich, Eichen-Baum,
Löffel-Kraut, salbey, jedes nim gleich Voll,
siedn es in einer halb Maß Wasser bis
das gekräut weich ist, alß denn wesche
einen Bonnen groß Alaun darein, lasß es
noch ein wenig siedn bis der Alaun Zer-
schmoltzen ist, drucke es wohl zu das die Kraft
darinn bleibt, nim es das Tags nüchtern
Wasser in mund und wende eingesetzt.
es hilfft gewiß.

Recept vor den Scharbock

Nim 4 Loff Kornbrügen wein sin so in den Kornbörn sind, stoßn sin gantz klein, thün sin in nin hoch Apothekerglaß, hüttn nin Eßlmaß des allerbesten Wein schönsten weins darüber, stelln es an einen warmen ort und lasß es etliche tag darüber stehn, nim davon des morgens 4 löffel voll, Mittags vor den essen 4 löffel. Abends vor den essen auch 4 löffel voll. Es ist aber zu wissen daß das glaß so bald man den Kornb ausgen und den wein sinen thil mit einen blosbalg zu gebündem, und ohne nin löchlein sinen gestochen werdem, daß es luft haben, auch muß man allemahl wenn man es davon

wehne wil dass glass wohl inbschmeidn,
abns wohl acht gnbm das man mit dnn daumm
nin wonnig lichl lasn, sanst zi springt das glas
ns fischt gnadis

wen nin böshn mund sat dnr nicht schadn wil
ausbrennig an backn odns an dn lippn.

wehn schwellngks brail, zihnts ns das ns
wein staub ist, darnach wehne gihn honig ein-
bstrennga das zahnst drindn dasbs wein
nimn dalb wird, lasb ns nin wonnig nordarnnn
wonnadi ns brauchn will, schnir dnn stadn
oft damit. ns ist gut.

110.

Feine Frauenschnitten Pastetchen zu machen.

Nimb 5 Lth. Rindfleisch, mit Fett gehackt und Salz und Muscatenblumen 20 Lot Mark, rin mischröt-gen in fett Schweinsch gemischt nicht zu gar durch hin kochen gesotten und abkaltet lassen, ~~gehackt~~ 1½ Citronen dazu gethan und wann alles zusammen ganz klein gehackt ist in ein flüssigt Pasteten auf Feuer gestellt, gerührt bis es wie Brey und fornach kalt lassen werden, und in die formen gefüllet. Dem trig nimbt man ein Ay weiß und ein halb Loth Butter.

℞. Pulv. solar. ℈Sch. gj
ocul. ℈g. ppt gtt

MD. in 3plo
S. Flüssleins auff 3maßl zu geben

℞ ℣. Camamill.
Card. bened. āā. 3ij
Spir. ✕ anis. ℥ß.
Ess. Castor
Cort. Aurantii āā ℥ß
Julep. Rosar. ℥ß

Ms. Säfftleins offt zu geben.
Vorstehende Trey Recepten sind gar gut für
die kleine Kinder dann sie gewinnen Safft.

Konservirte Zucker

Feine Lumpen Zucker stein gestossen
3 gros 3 Silbern Löffel voll, 2 Löffel
konservirten Ingber die stets zusammen
Lohen beiden bis sie die Löst Kugel ab=
Heben, nun noch 3 Löffel voll Zucker da=
zu und lässt es wieder Lohen dass die
die Löst Kugel, es muss aber allezeit ge=
rührt werden, dann nimbt man Löf
fel gerieben Konservirten Ingber
und Zucker gestossen und die Eyer
Gelber Klein gestossen in den Lohenden
Zucker gethan und ein wenig rund
Lohen als dann in die Förmchen und Ofen
setzt, wann man sie will ofen blasen
und Löst Lohen, und es ein wenig ge=
rührt werden so einen ihn und Löst.

Einen gutten Persico auf Französische Manier zu machen.

Nim ein Maas gutten Rheinischen Brandtewein, thue darinnen ein Viertelpfund Kleinsingkorn, oder auch bitter Mandeln, welche zuvor die Haut in warmem Wasser abgezogen und in einem Mörser wohl gestossen worden müssen, lasse den Brandtewein ein tag oder acht über den Kernen an der Sonnen, oder wo warmes bey dem Ofen stehen, nachgehends lasse ihn in die Flasche davon abziehen, trinckts nun, wenn ihr wollt, wann solches geschehen, so thue einen halben Loffel voll Zucker darein und trinckts.

und etwas Fuchs Lack Zucker darein
filtrire es nochmahlen durch dünnes
Papier, und fülle es sodann in klei-
ne bouteilles.

Zitronenessig zu machen.

Rp. 1. Maas Zitronensaft
½ Maas Branntwein
1. Pfund Rosenwasser
½ ℔ Zucker
½ ℔ Zimmt.

Die Zitronen müssen gerieben und auf
dem Reibeisen gerieben, nachmahls aber
durch ein Tuch gedrückt werden.

Einen Hippocras gesundt zu bereiten.

Rp. 5. Unzen brandtwein, 2. Unzen Zimmetrinde, Ingber 2. Nelcken gantz, und roben Corall Ingber, und Negelein, Negelchen aus Paradis-körner in gleichem gantz, 3. Gran Ambra grys. und Corall Muscus: und die Kalte stosse man wohl, thue es in den brandtwein, und lasse es ein wenig Zigmarschen glaser wohl ausziehen, thue es hernach ein 4. biß 5. mahl durch einen leinen Tüchlein und giesse allemahl den brandtwein oben darauf; thue es sodann in eine mittelmäßig und kurtz wohlverwahrte phiole Cölve glas mit einem engen Halß, und wenn man sich des trinkens will, so nehme man ein Schnell Zucker zu dem Maß darein und wenn der Zucker zergangen, so thue man 2. biß 3. Tropffen von der Essenz dazu, damit ist der Hippocras fertig.

11b.

Das Gliss vor Feuchtigkeit zu machen.

Lass einen Loth die Dr abstehen mit einem Löffel voll Weinessig ein, und salbt den ein wenig den Gaumen damit, dann Gliss ab so wird das Gliss vor Feuchtigkeit sicher.

Rp. Extract. Valerian.
Ruta aa ℥ß
Aloës Gummos ℥i.
flor. Benzoës
Myrrh. elect. aa. gr VI.
M. f. l. a. c. essent. Succin. pilul. no. 90.
asperg. specific. Cephal D M
Der Capitel S. Gaw Stärkt und reinigt
der Gehirn ist. auf einmahl abends zu nehmen

℞. Essent. succin.
Castor. aā ʒj.
Sedoar
Cumbricor. ℥ss. aā ʒjj.
M. d. ad vitr.
S.
Gegen 3g. trockene Morgens und Abends
2 zu nehmen.

Nachstehende beyde Recepte sind von Hr. Dr. Rupp.

℞. Extract. Trifol fibrin ʒij.
[symbol] solubil ʒʒ
Aqu. aperit. Schroeder. ʒʒ.
Solve misc. det ad vitr. Sign.
Brustgrüttrel für 100. trockene zu nehmen.
Hast gar gute vor drücke und stehen nicht so
kurz riggen am Morgen Blut und vor Blutgen.

Laxirt. Laubt. und Magen-Pulver.

Rp. Muscaten-blumen, Zittwar-wurtzel, Mant-wurtzel, Calmus-wurtzel, bibnell-wurtzel, Fürholtz, praparirt Hirschhorn, weiß Ingwer, wo bestes Zimmetlo, Galgant, Nägelein, Hirschzungen-blätter, Fenchsamen, Cardo benedict. Fenchel- gülden Kraut, aa jedes ½ lotl. Cubeben 2½ Quintlein, anis, fenchelsamen, Selelkümel, Petersilien-samen jedes 2 Quint, wacholder beer andrthalb lotl, Senet-blätter fünf lotl Rhabarbara drey Quint. fünf Lüngr 1. lotl, Zucker Cand. ½ lb.

so reinigt anfänglich das phlegma mit der bösen Colera, auch das geblüt; vertreibt die unsinnigkeit des Haubts, die Melancholie macht ein frisch Hirn, stärckt das Hertz,

die Lunge und Leber, befördert die Gesundheit
des Menschen, den Milz, treibt den Stein
aus den Harn und den Husten, macht
Linderung der Brust, und räumet weg
allerley innerliche Krankheiten; es stärc-
ket und siehet den Magen, macht gute
Dauung der Speise, es vertreibet das
Fieber den kalten Frosten, es reiniget
die Blase, treibt den Stein aus [illegible]
[illegible] es sey groß oder klein, rieß
oder voll so muß es weichen und krafft-
los werden; es kläret das Gesicht, macht
gute Farbe; es stärket die Gemüt-
ter reiniget die Nieren, kält den Menschen
fein an seinem Leibe, vertreibet den Schwin-
del, und alle Ohnmacht: Gesundheit ist

Arzneyen für den Fieber und Leuchtwür-
sen. Von diesen Pulver gebraucht man
morgends nüchtern und abends wann
man zu Bette gehen will. Hernach
trinke man Gerstlang so reinsche
Arzneyen verlangen. Dieses
Pulver nimmt man eine Stunde vor
dem Essen ein gute Mittagsessen.
soll in ein glas guten roten gethan
und gebraucht ist trefflich und köstlich
zu verfertigung des Schlag, Lungtrefen
und Verfertigung des Gehirns, für ge-
wurst und Lungen des Gehirns, für ge-
sicht und Augen des Gehirns, wann
sich aufstehet macht appetit zum essen
Magen des Magenstein, von Leber und
Nieren auch für Husten. Sapissime proba
tissimum inventum est.

eine starcke Stärckung in allen Krankheiten.

Man soll nehmen einen Capaun; denselben die Füss, Kopff und Flügel abhauen, und ihn darnach gar zerhauen. Zu dem Capaun soll man nehmen 3. th. Kalbfleisch, dasselbe auch zerhauen, und dann das zerhackte in einen bedeckten Hafen thun, und oben darauf mehr dann ein Löffel voll Muscatnuss blüm oder Negelein, und soll alsdann die Kanne oben mit einem Teig fein verkleben, alsdann dieselbe in einen Kessel mit warmem Wasser drey oder vier Stunden in einem Ofen sieden, oder sieden lassen; darnach soll man es auß der Kanne über einen Schüssel in ein Tuch schütten, das es ungetheilt selbst außlauffe, so gerinnet es wie ein Gallert: davon isst man allmahl dem Krancken ein

wenig in die Brühe, so gibt man die Brühe etwas so viel. So soll auch das Fett vom Kalbfleisch und Lappen gethan werden, so kann es Farbe.

Sand-Saiffen zu machen.

Rp. 1 Lb. Hanische Saiffe klein geschnitten, ½ Maas Rosen Wasser 3. Loth voll Hundsfett, ¼ Lb. Hirschunschlitt. dieses zusammen über das Feuer gesetzt und wenig Pottasche dazu, Feuer abgethan und in einem Hafen Viertel gepülvert bis es erkaltet, und man es in steinern Schüsseln oder Kugeln darauß machen will.

ein gutes Wasser zum Waschen

Rp. Eine Handvoll oder vier Haberstroh, Bohnenblüth, Rosmarin-blüth, weiß Lilien-blüth, Feldrosenblüth jedes 2. Handvoll 1 Loth ganzen Zimmet, diese Species in 2. Maas Wasser

im ainem Keller destillirt. Probatum est.

Wie man einen Alantwein machen soll.

Erstlich nimbt man ain Faß so groß als man es haben will von 3. 4. oder mehr Eimbern, nimbt dann ainen neuen Kessel und füllt anderthalb mall so viel Most darein als ins Faß gehet, laßt solchen wohl sieden und abschäumen, und weil der wein noch im sieden ist, so nimbt man sovil viertel most, voller sandvoll gedörrte Alantwurtz thut sie in ain schmall Säcklein und hängt sie in den Kessel und laßt sie solang mitsieden, bis das drittel eingesotten ist, dann füllt man den wein so man ins faß thut nach gutdünckhen ain wenig gantz Negelein und Galgant ins faß. wann einem dünckt das der wein nicht starck genug nach der wurtzel schmäckt so hängt man noch von der dürren Alantwurtzel ain stuck und Säcklein hinzu gantzen lassen. wann man davon trinckt füllt man ihn allzeit wider mit gutem süssen wein auff so falt, bis ain gantz Faß

Krebs Brüstern zu machen.

Wenn die Krebs lebendig seyn, thue das beste Gewürz, nehme sie mit Kohlen und salze sie, thue auch Butter darein, und thue Schale zu Schale, setze sie auf einen Rost, daß Wasser darunter laufen kann, wenn aber das Wasser ein wenig verfällt, so sind sie recht.

Fricasellen.

Kalbfleisch, Hünerfleisch, Eyer, Citronen, Muskatnüßel nimm jedes nach Proportion, alles klein gehackt: als dann nimm Nägelein, Muscatenblüh, Zucker, Salz, Gewürz in Schmalzbutter gebacken und einer Citron darüber gedrückt.

Einen Braten in einer Saltz.

Stoße ein wenig Wacholderbeer und Fenchelsamen, thue es in Essig mit Saltz und lege den Braten darein, lasse ihn über Nacht darinn liegen, und wann du ihn braten willst, so brate ihn bey einem gelinden Feuer, so du ihn angiest, so gieß ein wenig Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet.

Dorteléen zů backen

Zuerg ℔. fein weiss Mehl, acht Eyer, vom dritten
Eyr aber das weiss allerg gethan und 1½ Pfund
Butter, und Zuerg Pfund Zucker Milch, und einem
feinen löffel voll Hefen, ein wenig salt,
einem krig darauß gemacht, und 2. biß
3. Stund zugedeckt, stehen lassen, hernach
dann Eyern gebachen.

XB. Ein Maß einer Stund gar dünn
gewallet, darnach runde oder länglichte
küchlin gemacht, und in dem Schmalz
gethan.

Fricatellen von ein oder mehr Kalb

Kalbfleisch vom dicken Stück die Hütten ausge-
schnitten, das Fleisch klein gehackt, darein
auch weck darnach, etliche Eyer darein.
Muscaten Blüh, Pfeffer, Ingber, item Peter-
lein gar schnitten, und ein wenig thymian, alles
unter einander gehackt, darnach ein Kalbfuß ge-
sotten und darein gemischt, so groß Laib Brots
vil haben will, in einen Tigel gethan und backen

lassen, und wie obig eine Jus Sauce daran gethan, wenn solche fast ganz gar gebacken sind.

Ein englisch Pütting zu machen.

Nehme ein Pfd Mehl mit wie obig hineingethan Saltz 6 Eyer, vor Zucker stieben ein Pfd Brod geriben, ½ tt kleine Rosinen, eine Muscatnuß geriben, mit sonsten gestossener Muscatenblüth wie obig thun, ½ tt Nierenfett klein gehacket, die 6 mit einer Maaß Milch unter einander gerühret und in einer Torten Pfanne gebacken: Man muß die Torten Pfanne wohl mit Butter schmieren.

Grüne Obst-Aepffel einzumachen, daß sie über Winter grün bleiben.

Nehme Zucker-Aepffel sieht selbige ab, als wann sie sollten gekocht werden, legets in einen grossen irrdenen Hafen die weitest, streicht

wohl Salz darauf und darüber, sodann lasst
es 4 bis 5 Tage stehen. Hernach
muss man die Eyer in ein steinern
Topff oder Fässgen legen, das vorgangner
Salz darüber giessen; dann wieder frische
Eyer neben und das Salz legen das
noch nicht geschmoltzen ist, abermahlen Salz
darüber und darüber, immer mit
dem trocknen gehen, bis der Topff oder
Fässgen voll ist. Das Salz muss
muss allezeit darüber gehen, sonst werden
sie faul und bekommen einen bösen
geschmack wann sie trocken liegen. Wann
man sie kochen will, müssen sie ein
paar mahl wohl abgewaschen werden
mit frischem Wasser, wann sie sind, so
Wasser gethan ein paar mahl, alle mahl
das Wasser abgegossen, darauf mit
der Butter wie gesaltzen, gekocht das
Eyerbrod gestutzt, wie auf Wasser, so
schmäckt wohl.

Eine schwarze Brodtorte zu machen.

Nim 10. Eyer rühr dieselbe nimm etwa nur halbe Stund wohl durch-einander, thür dazu nim halb Pfund rein gestossen weissen Zucker, rühr ab abermahlen nim etwig zu trocknen Mehl, schneid nicht 1. Loth Zimet und 1. Loth Nägelein rein gestossen darun-ter, nachgends nim halb Pfund gestossen Brösel mandel, und endlich 6. Loth rein geriebne etwas bräunlich schwarz Brod. Rühr alles wohl abermahlen wohl durcheinander, thür es in eine torten Pfann und lass es backen.

Welsche Nüsse einzumachen

Lasse von Johannis, Nüsse abbrechen soviel du willst, steche solche mit einer Stricknadel durch und durch, werfe sie nachgesund in einen Topf Wasser, und gebe ihnen 14 Tag lang wenigstens täglich frisches Wasser. Hernach siede sie in einer Pfanne so lang bis sie sich mit einer Spicknadel leicht anstechen lassen; schütte sie in einen Durchschlag, lasse sie recht ablaufen und siede in der genug guten Lauge gesottener Citronen, saubere Nägelein und länglich Stücke Zimmet. Siede endlich Zucker in einer Pfanne zum festen Läuter-

Ofen so lang bis er gimmelt, alsdann
die Nüsse in den Zucker und lasse
sie einen Aufwall mit aufgehen
Hierauf thue sie eine
Schmeer Butter auf den Zucker
darüber, lasse sie 3 Viertel Tag lang
so stehen; nachgehends thue die
Zucker von ihren Nüssen ab.
Thue sie in eine Pfanne, lasse sie
abermahlen so lang siedten bis sie
dick, und gimmelt, alsdann thue
sie wieder über die Nüsse. Nach
verlauff 2. Tag siede den Zucker
zum letztenmahl auf die vorige
Art und lasse sie über den Nüssen,

binde das Hörgan mit einem Papier
so und stopfe selbes voll klarer Lösung
mit einer Federmesser.

Eitröser - Bälblein

Unguent. Pomad. ℥ij
Mercur. praecip. alb. ℥ß.
M. D. ad fictile

Lq. Sap. Venet. ℥ß.
Lumbric terrestr. ℥j
vini crocat ℥ß.
Solvemsee d. Bälblein äußgeschüttet
äußstes, so gebraucht. Ist in gliederschwach-
ten Pferden dienlich, die schwachen Glieder
damit zu schmieren.

132.

℞ Rhabarb. optim. ℥ij
Hor rinnasl
Ist ein gelindes Laxativ ohne Pflum auf
den Gedärmen aufzulösen.
guten Marmelad zu machs.

Nimb 3 pfund vom feinsten Zucker, pflag
solchen in stücken, thun ihn in einen Häfen
Topf, gieß ein gut Pfundt wasser da-
über bis es über allbereit, dann setzt
solchen auf ein gluet wahn solches an fängt
zu sieden, so rüehr man ihn, schäumb ab
dann, dann mehr darauf gieß, dann nimbt
man 5 pfund gepülde quitten nimbt
die Aepfel wohl sauber schneid solche
in stücken, und in einen wasser wohl
gewaschen, und darnach all ablauffen
lassen, und in den gelauterten Zucker

gethan, und allezeit gießt dem Feuer
genugsam bis die Gurken weich sind
als dann nimm einen Bleschen Topf gethan
und durch gestrichen, darnach reibt
in dem Topf gethan und auf dem Feuer
ein Viertel Stund stehen lassen, dann
nimmt man den Citronen dünn fall
ganz rein geschnitten, und so viel genom
men Citronsaft auch dann geschnitten,
die Citronfall klein zu thun ist nöthig
das die Butter recht heraus geht, und
unter die Gurken gethan, und wohl durch
ein ander gerührt, die Fischel muß
zu vor durch das Feuer ist besser gezogen
werden wie oben dem material steht
steht, und die Fischel nicht gleich darauf
zu genuß werden.

Recept einen ordentlichen Biscuit Kuchen zu backen

Man nimt 10 Stück Eyer, und schlägt das Gelbe und auch das Weisse à parte in ein hohes Töpfgen, und schlägt es erst das weisse wohl zu Schaum, worauf man nimt das Gelbe und schlägt es zu dem weissen, und schlägt dasselbe wohl durcheinander, und schlägt die Eyer in einen Tieg das sie Milch laufen wird. und nimt 1 ℔. feinen Canarien Zuckers, auch fein gestossen, und durch ein feines Sieb gesiehnet, und rührt dasselbe wohl und mach darunter, und reibt die Schale von einen Citron auf einem Reib Eisen, und rührt dieselbe gleichfalls darunter, So dann nimt

von 20 Loth, hinein durch gepräutert weiß Mehl,
und rühret solches auch noch und noch darunter
und schwemmet die Form nun wenig mit Butter
und thut diesen Teig in die Form, und lässet
solches ganz gemach backen. Wann nun gewiß,
daß der Teig muß Brod
dann nimmet sie geschlagen weg. probatum est.
Vor Gesinde, mit etwas Wein gegessen, stärket
die Leibs Geister und dienet sonderlich vor
Unfruchtbarkeit.

136.

Recept, wie das Saccharum Lactis auff die Veste manir zu machen

Nehme einen Morss Brüh, Milch, vol-
ge thue in einen neuen Hafen Topf,
setze ihn auf ein linstandt Kohlfeuer, und
laß ihn so lange stehen, biß die Milch
gänzlich über zusteigen, doch mueß ihn
vom Feuer hinweg, und laß ihn ruhig stehen
biß die Milch sich wieder gesetzt hat, hernach
hebe ihn wieder auf die Kohlen, und rühre die
Milch beständig um, und zwar jedesmahl einen
Ring, solche continuire so lange, biß sich
die Milch zu einem Clumpen ergiebt,
welchen du aber weg, |: damit er nicht anbrennt :|
so lange herumb rühren mueß, biß er dir
Kühlen hat.

N. B. Dieses Pulver muß dunkel gelbbraun, nicht aber allzu braun aussehen, sonsten verbrannt ist, und auch nicht wohl schmeckt.

Gebrauch davon.

Man nimt alle Morgen, oder wenn man Thee trinkt ein Löffelgen voll, statt der Milch in die tasse, eher Sonnen dem man, darin Thee kommt, und Coffee ein wenig streuet, sonnen trinkt man den Thee, ehe ganz fertt davon wird, oben ab, der auf dem Boden liegende Pulver aber, schüttet man mit der Zeit, oder nimt zu einer jeden Tasse allzeit ein wenig frisches Pulver dazu, man kan dieses Pulver auch in dem Caffee trinken, unlesser aber nicht allzu stark seyn muß.

Rp. fol. recent. trifol. fibr.
Nasturt. aquatic.
fumar.
Veron. aa. ℥V.
Conf. rosar. ℥II.
Lact Vaccin. rec. mulct
℔. XVI.
Mfc. Antur ex MB. ad dimid.

Dieses Recept Jahr
ins gebraucht

Rp. fol. recent. Cerefol. ℥X.
fumar ℥VII
fol recent. bellid. min. ℥III.
Lact vaccin. rec. mulct. ℔. XVI.
Mfc. Antur ex MB. ad dimid.

Hud dieses La Mia
Consorte:
Sind beyde von
Hr. Dr. Burggraf
mir von Russ medio
Maji 1746. gebraucht
worden.

Des ersten Morgens trinckt man einen halben
Schoppen, auf die bekandte Art gemacht,
(man stellt nemblich ein irrdenes Thee potgen, worin-
nen die Dosis von diesem Recept benthalten
ist in warme Asche und läßt es, eine Viertel-
stunde darinnen stehen,) trinckt alle Morgen
einen Viertel Schoppen mehr, bis auf 1½ Schoppen.

mit diesem 1½ Schoppen continuirt man nach
gehends 14. Tage, oder das man nöthig erach-
tet abzustehen.

Eine Rosen-Parfum

Rz. 4. th Rosen, und 2. th gemeines Salz,
setze es in einen Matras oder Recipienten,
lasse es also 40. tage lang in dem Keller
in der Erde und Sand stehen, und distil-
lire es gemach. Dieses ist die vortreffliche
Parfum, so in Engelland gemacht wird.

Monconys Beschreibung

der Art von einer Quitte auf das gleiche
welche man abgebrannt hat gebraucht, stillet also
bald den Schweiß, und wird man schwach
oder Kranken vor Mast stehen

Dem p. 81.

Warzen zu vertreiben.

So soll man solche Reibung von Stroh als Warzen
sind nehmen, dieselbe damit ausstreichen, und hernach in-

dem Mist, damit sie durchfaulen, begraben.
Da würden die Maden eben so abfaulen als
die Strohstrützen, die verlohren waren aber doch
noch ein wenig vom Salm lassen und ist also
nicht glatt abzuschneiden müste.

Wie man die Spalten im Klein oder Viereck Cornen feste verkütten soll

Lasst Blätter von Eichenbaum und
[redacted] rohes Schöpsenfett zusammen
kochen, und schmiert damit die Spalten
der Cornen.

Lac Virginale Zu machen.

Rp. Storax c. Mutzen, Benzoin i. Mutz. Brau
Weinstein nucc Pinte, Balsam nucc Halber
Mutz, lasse es alles zusammen nur wenig
auf Feuer kalte infusiren, filtrire es durch
und thue dessen 3. bis 4. Tröpfgen in ein
glas Wasser. Monconys.

Gläser zu leimen.

Wann Zerbrochene Gläser Blaumen welche Zuvor in Essig eingeweicht werden müssen, in einem Löffel mit Spiritu vini über Kohlfeuer und reinem Talligen Terpentin und Mastix werden, so bestreicht man die beyden Stücken, die man Zusammen fügen will, ganz subtil damit: da sie dann so man ein miserere darüber kann, feste kleben werden.

Wunden zu heilen:

Emplastr. Mirabile für 6. xr.

Wie wundt kann Zuvor mit dem Balsam. Copaiva gesäubert und alsdann das Emplastr. welches sehr wohl heilt und stark klebt, darauf gelegt werden. Der Balsam. wird ad vitrum in der Apotec gegeben und kan man Ihn auch geben lassen. Ebenso wird auch das Emplastrum Oppodeltoch sehr gerühmt. vid. Pharmacop. Aug. reform

142.

Pour Mr. le Burggraf Jun.
ce 5. Mars. 1747.

℞. Magnes. alb. ℔ß. ℥iii.
Rhabarb. optim ℥i.
Cinamom. acut. ℥i.

Myceterant subtilissime.

D. S. Eine starcke Messerspitze voll zwey
bis 3 tage zu nehmen

Dienet für einen verdorbenen Magen, sonder-
lich wenn sich gall darinnen befindet.

zu Lust als Mann die Trauben Butter macht.

1. Köstlich macht man ein Mayß Saft, von den allerbesten Trauben, die recht Zeitig und Rein faul-bruym darunder ist, die Haar Hut saubers ab gebleicht, und in einen Reynen Kümpen gedan, und so gährt, als den durch ein Sauber Tuch gebunden.

2. Zum Zubreiten nimbt man ein frische Butterzuber für aus den Butter faß Kompt ohne gebaschen,

3. Zum dritten ein Viertel von allerbesten gelben nach, als Rein Mehl oder sonst nach darunder ist,

4. Zum fürsten ein schoppen von allerbesten weissen klaren,

Dieses alles Rührt man zu samen, in ein neu frisch töpfen, und Kolen darunder bis es Rocht, und den ganzen Tag, in einem

Rochen erfahren, nicht zu stark und nicht
zu wenig, es muß den ganzen Tag nicht
das Brey stehen, dann fleissig abschäumen
bis kein schaum mehr drauf ist, hernach
thut man sie in Casten schütten, wenn sie
Mann es dann haben will, Ehe man die
Büchsen in die Casten schütt ist es nöth
man sie mit reinen wasser ausschwenken,
so kan man die schüben wenn die Büchsen
Kalt ist besser herausz bringen.

Item um den Rheinfelder gute brandsalb.

1 Nim 1 Pfundt die selbst weissen Kalmay
Es muß kein gebrandter Kalmay sein,
sondern weissen rein gestossen aus dem
apodeck.

2. Nim 1 Pfundt grünen Kies die selbst.

3. Item selb Pfundt Eisen vitriol.

4. und dann weiss Vernix, diese 4 stück brauch

ündre nin andre yr Rhabarb, Das ob nin
sälbyen yibt, alss dan Inn brand vff nit
nimm dainem sälbenyen yrschinet, von
dissr salb.

Zů yaso yůtz blastre vo böss brůst,
und allen sind schaden.

i ℔ baumöl, mest süss ymacht, biss so
Caranine braun ist.

i ℔ blig vbriss nin gestossen, und in dem süssen
baumöl, mit nimm Rab yrsiabten langen
sölsyen, nin ynwüsset, und ůf nin vbnig Rol
früne, nim salben bůrtel stund. Rosen lassen
i halb ℔ vbriss sůngsnen vlabs, sinnin
yrdan, und nin Klein vbnig mit Rosen lassen
biss das vlabs mest vrschwelzen ist,
alss dan von dem früne yrdan, so lang das
blastre, noch vbarm und dün ist, nim Mans
alss mit dem sölsyen, sowen wůsen,

Dann schlägt man das Gemüse, was man
nehmen will auf dem Grund. Man kann es in
dem Wasser lassen bis es kalt ist also
dann kann man es mit Fleisch aus dem
Wasser herausnehmen. Dieses Gemüse muß
im Topf in der warmen Asche gar kochen
oder ein, weil der Gemüsel was man
nimmt, und nimmt man was auf
die Brust schlägt, oder es in der Küch
zu Kopf wird, so kann auf einen Kolcken zu Kopf
werden.

Der Frau Denzilen ihr Gemüse.

1 ℔ Gemüsel.
1 ℔ gelb Rüben.
1 ℔ weissen Kraut.
vor 4 zu Pfennig.
Das Rüben muß man in einen Wasser kochen
den zuletzt thut man das Gemüsel

Dass Fu, und läst es unten nit andre Fries machen
Fur auf den Hafen, es muss nur auf einig
Kolen zu Kraft werden, wan es nun Kraft so muss
es zugehaunt werden, mit einem Küstnen Baum
löffel, sonnst wan es ganz dretig ist, und nit
einig tauig ist, so thut man erst das Terpentin
hinein, dieses Plaster Ran in der Küch zu Kraft
werden,

Ein Probat Mittel Pferd Schaden

Nim Stickr Glas, mache dasselbe in einer Koll-
Flamm glühend, lösche solche in steinigem Brand-
wein ab, lasse sie nur Zeitlang darinnen
liegen und wäsche mit solchem brandwein
den Mund an dem schwarzhaften Holtz.
flinzmaul auch, bis die Linderung empfindet
es Zieht den Schleim hinweg und sticht
abschleben.

Ein gutes Magenpulver

℞. ℥ß Stomach. Birckmann.
Ziij
Flaved Cort. Cr. Jij
Cort. Cascarill. Jj

D.S. Magenstärkendes Pulver

conf. Pharmcop. Aug. reform.
p. 163. woselbst die Compo-
sition des pulv. Stomach Birck-
ins findet ist.

---

d. 7. Januar. 1760

℞ Rhabarb. opt. gr. XVII
Polychr. edulc. ana gr. XIII.

D. S. Pulver vor 3 mahl

℞ Conserv. Ros. rubr. ℥ Setac. traject. ℨi
Sangu. Dracon.
℈ Mastich el.
Spec. de Hyacinth. in gpl ā ℈i.
Balsam. Locatell. cor. ℨi.
Syrup. de Lymph. q.s.
M. d. ad oll. S. Aufalt under Lattwerg
Zwaffelb. Tägl. einen Mercaten-Nuß
groß Zu nehmen.
Comun. Frau Gräfin S. v. Hilletenberg, meinder
dort Blutspeyen.

d. 19. Febr. 1765.

℞ pulv. Rhabarb. opt. ℈i.
℈. polychr. edulc. gr. xv.
Misc. subtiliss. fiant in triplo
Det Signet pro 1 or Zwaffl
Dieses Recept habe im Anfang Martii
3. Tage hinter einander 1 or ante prandium
Vorbauchen Magen mit Nutzen gebraucht.

Einen guten Brust-Saft zu machen.

Man nehme Frauenlob im May, oder Lerchensporn im Herbst, wann die Kräuter farbig zu sehen sind, gemeldter Arten je 2 Hand voll, klein geschnitten, eben soviel Lauerkraut oder Wiederthod, eben soviel Gundelrebe, eben soviel Spitzwegerich, 2 Handvoll Isop und Ysopkraut, $\frac{1}{2}$ Handvoll ganzer blauer Veilchenkraut, $\frac{1}{2}$ ℔ klein geschnittene, $\frac{1}{2}$ ℔ grosse Rosinen die kernen sind, 2 Lotg süß Holtz klein geschnitten, 4 Lotg blaue Violen.

Diese besondre Kräuter muß man sauber absuchen, dann gröblich hacken, und alles zusammen mit einer Maas rothen gelindem sauer Wein gethan, neun Tag lang [illegible] bis die Feuchtigkeit

ringer sollen, alsdann diesen eine sauber
Eng gemeinen, das die Kraft recht heraus
kombt und über Nacht in einem kalten
stehen lassen, das es recht gut recht.
Dann früher abgeseihet in einen neuen
kleinen Hafen und warm bey einem
gelinden feuer die helfte einsieden lassen
dann über das 2 th guten Canarien
Zucker und lasse es allgemach einkochen
bis es anfängt dicklich zu werden,
sodann in einen glas krug nacht und
nach Nothdurft gebraucht.

Z

℞. Camphor gr. 34
Saccharat. Card. alb Zij.
Borac. Venet.
Alumin. aa Zß.
Dissolv. in aq. foenic. ℥ XII.

Dieses Recept ist von vielen Augen- und vom Hrn. berühmten Oculisten Hr. D. Taylor.

Gute Spritzen gebackene Zimmes.

℞. 1 tt Mehl
¾ tt Butter
8. Eyer,
½ Maas Milch
2. Löffel Zucker
2. Zuckerbackh fein gestossen und unter den Teig gemischt. Die Eier müssen wann sie vom Nest kommen, [illegible]

Seinem Rator-Pulver Zumachen:

Nimm 1½ tt feine Mehl

Feine Eigelb-Crême Gemüse.

Man thut 10 bis 12 Eigelb das rohe, 2 bis 3 Löffel voll sehr gute Crême: dieses 3 Löffel voll Milch, 2 Löffel feines Mehl, lässt die Eigelb, und schlägt heraus das Eigelb in die rührende Milch: stellt es auf Kohlen und rührt es bis es dick wird. Lässt ein halb viertel Pfund Zucker mit Wasser, und rührt es durch einer Presse. Wann es auf dem Teller oder Schüssel ist, so lässt man Eis-Zucker darauf spritzen, sonst kocht es zusammen.

Recept von einer Rahm-Crême.

Rahm 10- bis 12- Eidotter, Kloppen
Vanille nach Belieben, Zucker
Rahm zum Kochen, lasse ihn, indem
Sie ihn mit etwas kaltem Rahm gut
rühren, und seihe ihn dann in
den siedenden Rahm; stelle auf
Kohlen und rühre beständig bis
es dick wird. Nimm dann
1/4 lb Zucker und 1 Loth gutten Zimmet
mischen lassen, den Zimmet oben auf
man reiben lassen. Lasse es noch
durch einen Brei schlagen, heiß
zu essen.

Ein bewährt Recept für das Zahnweh.

℞. ~~Herb. Absynth.~~
Salv. nobil.
~~Luth. Hortens.~~
Flor. Sambuci
aāpug.

Zusammen nim 2 gütt. Sandroll
conc. et des in Charta.

Den Salben Pfil in einem Salben
Häfen, den man 2 mal wohl
viel Rahm nim rührig gekocht,
sonach durchgetrückt, und Salben
so warm als man leyden
kan, in den Mund gegen den
gesunden Backen und öffters damit reiben
soll.

Vor Beschreibung wie das Brünsten Eau des Carmes, machen Monsieur des Mr. Lemery Jünachst; auß dem Traité de Decole du potager To. 2 p. 209.

Prenés six poignées de feuilles fraiches de Melisse, une once d'écorce de citron sechée, autant de Muscade et de Coriandre, ajoutés-y demi once de Girofle et de Canelle; concassés bien ces drogues, pillés les feuilles, et mettés le tout dans un vaisseau propre à les destiller avec deux livres de vin blanc, et demi-livre d'eau de vie. Laissez ce melange trois jours en digestion après avoir couvert le vaisseau de son chapiteau, auquel vous joindrés le -

Recipient, dont vous boucherez exactement les ouvertures, et faites distiller en suite cette matiere au feu de Sable modéré, ou au bain-marie.

Grüne Erbsen grün auf Französisch

Choisissez les grains bien tendres, mettez-les fraichement écossés dans un chauderon à l'eau bouillante après qu'ils auront fait un bouillon, retirez-les et mettez dans l'eau fraiche, etendez-les enfuite à l'air sur une nappe blanche pendant deux ou trois jours et retournés-les de temps en temps; changez-les aussi de nappe, et ex-

posez-les au soleil pendant cinq à six jours, passez-les ensuite au four, qu'il ne soit que tiede, etendu clairement sur des clayes avec du papier dessous, jusqu'à ce qu'ils soient bien sec, vous les mettrez ensuite dans des sacs de papiers et les fermerez sechement.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les ferez revenir dans de l'eau tiede, où vous mettrez un morceau de beurre marié avec la farine, et vous les laisserez tremper pendant vingt quatre heures; vous les ferez cuire ensuite dans la même eau, et vous les assaisonerez avec du beurre ou de la crême. come il vous plaira.

l'ekole du potager T.e e. pag. 448.

160.

Ein bewährtes Recept für fitzige rothe Augen

Rp. Ein Stücklein Alaungroß, wie eines Daumens groß an einer Gabel, zünde es 30. mahl brennend ab, und lösche es jedesmahl in einem Löffel Rosenwasser ab: nehme nun Honig einen Löffel schäumt, klärlich nieder, und thue es in die Augen tröpfen lässt.

Elixir Temperat. S. Balsam Hoffmanni.

℞. Extract. Absinth.
Card. Bened.
Cent. minor.
Gentian
Flavedin. Coftic. Aurant. — aa 3 1.
albed. mundator. ℥iv.

Affunde Vini Hungarici opt. ℔ij

Miſc. ſtent per triduum infuſa
indigeſt.

Davon nehme Morgens Nüchtern ein Caffée-
löffel voll mit etwas Zucker versetzt.

Kirschen mit Feig und Zucker einzumachen.

Man nimt zu einem Pfund Amarellen. Kirschen ein halb Pfund feinen weissen Zucker, 1. Quintlein. nel und 1. Quintlein Nägelein: diese beyde Stück reibt man gröblicht der Zucker aber fein gestossen. Dann rüsst man die Stiehl von denen Kirschen; thut sie in ein Zuckerglas, von der grösse, daß sie von einem Pfund Kirschen, und dem dazugehörigen Zucker zu einem finger breit leer bleibt. Letzlich thut man einer lage, obgesetzte 2. Finger hoch Kirschen

Zimmin, dann etliche Löffel voll
von dem salbei Thee und Zucker
unter rühren das ganze etwas
so gemischt werden und dann
wieder Eingießen und Zucker, bis
alles im Glas ist. Zum aufsüß-
tat noch gutem Rhum rühren sig
darüber bis das das Glas ganz
voll ist! Einrühren mit doppelt
Kaffee voll Zu; sticht mit einem
Pfirsig Schwegen 20. bis 30.
Löffel Zimmin, und stellen
so lange in die Sonne, bis
sich die Kirschen gesetzt, und
sich obengesetzt in 3. Wochen
gesetzt. Alsdann nimt

man das löschigste Papier fein
nutzt, verbindet das Glas mit
einem starken doppelten Papier
und hebt es auf. Zum Gebrauch
aber es nicht so fest bindet, kan
den Zucker etwas knapp ein-
gen; doch darf nicht viel da
von fehlen, sonsten sind
sie nicht angenehm zu essen.

Schöne rothe Dinte zu machen.

Rp. Eine Maasbier, wenn es auch
schon über Nacht gestanden und sauer
zu seyn sollte, ist nur desto besser.
Feuer $\frac{1}{2}$ tb gemahlenen Z. verita-
len Fernambuc, und für 2. xr. ge-
stossenen Alaun. Dieses muß

Söumblichen einen Tuchen gemäßten
ten neuen Topff Stark Feuer
& mit einer neuen Feder im Salz
probirt werden, bis es recht schön
roth Feigt. Alsdann, wenn
Feuer ab, und sogleich vor 2. Xr.
Gummi Arabic dazu gethan.
Nachgends läßt man es
etz. Stunden stehen, und gießt
es durch ein gröblich Tüchlein.
durch.

NB. Man muß ja keiner Zeichnung
der Tinte gebrauchen sondern
Zu nehmen; weilen sonsten
die rothe Tinte eben so
in jener befindlichen Vitriols,
oder selbige verderben müste.

Clystier bey nimm tenesmo haemorrhoi.
Dali nach der Vorschrift des Herrn
D. Burggrafs.

Ein Faust voll weissen Klöpfen lass
solche in einer halben Maas Regen Was-
ser bis halber Theil einsieden, diese
Brühe durch, und 2 Löffel voll obigem
Zucker, mit viel Öll, über gelinden Kohl
Feuer, als Clystiers nöthig ist, für Kalb
gerühret.

Im Winter gelbe Butter zu machen.
Man muß zu dem abgeschöpften Käse,
an statt der sonst gebräuchlichen Laugen
Asche, süsser Milch giessen, die etwas
warm gemacht worden.

Gegen die Leichdornen

Rosinen aus grosse Rosinen zu machen, der so gültig als der Madera-Sect ist.

Zu 100 Pf. süsse Rosinen nehme 4 Pf. bis 5 Pf. 50. Pfennig weisse grosse Rosinen. Diese Mischung rührt man 14. bis 16. Tage durch, täglich herzumal um; darauf nehme die Rosinen ab, stoss sie zerbrecht, und der nehme, oder ihre aus gedrückte Haut in einen Zuber, giesse so viel Wasser, als 30. Pfennig gilt. Dann nimt man ein Stück grobes Papier, sticht es voller Löcher, und legt es über das Spundloch. Von dem ausgepressten Saft nimt 3 Pf. in einem Glase aufbehalten werden, um das Zuber damit wieder aufzufüllen, so wie sich der natürliche Most sonst verbreitet, und durch die Gährung vermindert.

So läßt man ihn stehen, bis Brod völlig ausgegohren ist. Darauf nimt man 3. Quartier von wohl destillirtem Brandtewein, ein Pfund des besten Zuckers, das weisse von 16. Eyern, und einer Nutze Alaun so in einem Quartier wasser zergangen worden. Alles dieses wird zusammen gemischt, zu dem Mehl gegossen, und mit selbigem wohl durcheinander gerührt. Endlich schlägt man ein Pfund aus das Gefäß, und läßt es so ein Jahr stehen: Darnach kann man davon backen.

Wenn brauen will nach folgender

bey dieser Arbeit. Wenn im Anfang die Rosinen mit dem Messer klein geschnitten werden sollen: So wird dazu eben ein kleiner großer Tisch, welcher ganz rein gewaschen muß. Und indem das Brod gebacken, was inzwischen wieder geschieht, überstreut das Gesäß mit einem Tuch, damit kein Staub oder dergleichen hineinfalle. Der Zucker und das Weinstein Pulver werden zusammen gequirlt, ehe der Alaun hinzugethan wird. Wenn nun diese zu gleicher Zeit, da einer anderen mehr: den sollte, würde das Eigewicht genommen. Das Messer, in

[illegible] der Alaun gekocht und
den, mit 3 Loth so lange stehen bis
es sich abgekühlet hat, alsdann Gum
Tragon, und den [illegible] pon der
rem Größe grob [illegible] worden.

Remede pour les hémorrhoïdes, même fistules.
comunique par Madame Fingerling.

2. Onces de Beurre, le plus fraix que l'on pourra trouver.

2. Onces farine de pur froment

2. Onces mie de Harbonne

1. Jeaune d'oeuf fraix du jour, en otar le germe réduire le tout en onguent; en prendre gros come une petite noix. le mettre sur un petit linge blanc. Tachés de l'introduire avec le doigt le plus que l'on pourra.

Champignons.

Es ist zu versichern, daß man diese Schwämme nicht in Wasser kochen muß, damit sie gut seyen, daß man diese Wasser sauber gießen, sondern daß die Schwämme zur Speise zubereitet, gewaschen und in Schüsseln allein gethan werden. Es ist zu versichern, daß man nicht an denen Champignons die Speise verliere, als die sie ausbehalten, oder die wenigstens sind. Diese müssen natürlicher die Speise selbst, als welche Champignons kommen, oder wenigstens daß sie vorsorgfältig oder nachfolgen der Gesellschaft sich zugesellt, und viel gutes Glas Wein dabei getrunken werden.

Der Arzt Theil p. 100 et 101.

Vor Farben in Form Blumen zu verwandeln.

℞ j. Lotg Sal ammoniac. volatile,
½ Lotg Potasse, rein Salb Lotg Sal tartari,
½ Lotg ungelöschten Kalk, ½ Lotg pre-
parirten Arsenikstein, 6. Tropfen aqua
apoplectica, j. Unze Form Amber,
womit dann Blumen, die einen Grün
Farben, einen gütten Grün gr. bunt
kann. In die Mixtur werden die
Blumen etliche Minuten gethan,
so sind sie ihre Farbe verwandelt.
Solltest aber obige Ingredienten
grün recipiren; so kann man mit j.
Lotg Salmiac-Geist, und einen Salb-
en Lotg Vitriol-Geist eine verlangen.

Die Farben werden folgendermassen
verändert als: Weiss in gelb; gelb in
Hochgelb; Carmesin-roth in blauroth;
Rosenroth in Hellgrün; Violet-blau
in Dunkel-grün; ponceau-farb in
pompadour; Zinngelbfarb in Maisfarb.

176.

Pro Nota.

Ao. 1747. Habe Ich Zum Silber-Present alss
Schultheiss, bey HE. Serling aufgenommen.

M. L. L. 1678 Rfl.

1.) Einen Credentz-Teller à 1, 12, 1, 3., — 24,

2.) Portionen Vorglöffel à — 1, 11, 33. — 23,52
das Marck à 13. ½ Rfl.

3.) Eine Cassolette mit Caraffinen à 1, 7, 3ii.
das Marck à 14. Rfl. facit — — — 20,7
4 Caraffinen — — — — — — — 2,
Summa Summarum Rfl. 70,3

178.

Note d'une Caisse de Fayence envoyée à Mr le Dr. Ohlenschlager &c pesant 2 1/4 Entre Savoir

2. pots a oille	à 7. pieces	14.	—
2. plats pour les pots à oilles	à 2. 10 s.	5.	
1. plat rond contourné	à	4	10
4. autres pour entrées	à 1 1/2. 10 s.	6	—
2. autres	à 2	5.	—
1. grand plat long pour le roti		5	—
2. autres plats	à 3 10 s.	7	—
2 autres	à 2	4	—
4. autres pour entremets	à 1 5 s.	5	—
2. Salladiers	à 1 4.		
2 Saucieres	à 16 s.	1	12.
1. Corbeille ovale pour le desert	à	5	10.
2. autres Corbeilles	à 3 10 s.	7	—
4. Compotiers	à 1 4 s.	4	16.
6. Douzaines d'assiettes	à 6. La douzaine	36	—
		112	16.

103. Pieces.

Blau- und Weiss Porcellainen Service.

1 grosse Schüssel
4 Ditto etwas kleiner
4. Ditto
4. Ditto
8. Salon
60. Teller

81. Stück kosten 60. fl

einen guten Reis auf Italiänische Art in der fasten-Zeith

Eine Hand Mandeln ist genug für
20. oder 22. Personen. Wann sol
che gebrüht und abgezogen, wer-
den sie in einem Marmornen Mör-
ser gestossen, und wann dann sol-
che nach und nach und fast trok-
ken wird, leichtlich wasser darzu
gegossen. Unterdessen thut man
den Reis in frisch wasser, und
so auch Aquellen sie lassen, wor-
auf man ihn wieder heraus thut und
wohl abtrocknen läßt und mit
übergeschlagnem Tüchern trocknet.
Wann man sowohl Mandel Milch
hat als Zu dem Reis den man ko-
chen will, nötig ist, thut man solchen

in einen grossen irrdenen Topf, giesst Milch darüber, und rührt den Kriss ganz langsam darein damit der Milch überall seine Wirkung können. Wenn nun der Kriss soviel Milch eingesogen hat als möglich ist, und der Milch noch ein Paar Finger hoch darüber steht, so wird der Topf mit einer Tüchter bedeckt. ein grosses Küchentuch darüber gelegt, und auf dieses ein grosser Stein, der Topf in die frische Asche gesetzt, wo er die ganze Nacht stehen bleibt. Des andern Tags siehet man darnach, und wenn die obere Fläche des Kriss allzu trocken scheint, so schüttet man nochmals Milch darzu, und setzt ihn wieder in die frische Asche, welche man bis an den Zugang des Topfs, verlohren hat, bis Zu dem Augenblick da man ausrichtet, unterhalten wird. Cabato Kissen 4ter Theil p. 395.

182.

D. d. 5. April. 1761.

Rg. Elis. Ol. Mynsicht. 3/3

—— Bals. Hofm. c. v. m. 3/1.

M. d. S. Ju 100. Troy Pfund der Tag

Zuerzumahl Ju reisen.

für meinen Verdorbenen Magen.

Das handschriftliche Kochbuch
der Anna Margaretha Justina Lindheimerin
wird im Goethe-und-Schiller-Archiv, Weimar,
unter der Signatur 37/1,8 aufbewahrt.
Die Faksimilierung
erfolgt mit freundlicher Genehmigung
der Nationalen Forschungs- und Gedenkstätten
der klassischen deutschen Literatur
in Weimar.
Die Gestaltung besorgte Volker Küster.

Copyright © 1980 by Edition Leipzig
Lizenz-Nr.: 600/32/80
Printed in the German Democratic Republic
Bestell-Nr.: 592 775 8